



Prăjitură Brownie cu cartofi dulci și nuci pecan

🕒 50—60 Min. 🍷🍷🍷

Pregătire

- 1 Pentru piureul de cartofi dulci, fierbeți sau coaceți cartoful dulce tăiat cubulețe. Lăsați-le să se răcească o vreme și faceți un piure folosind un tocător de cartofi.
- 2 Acum încălziți cuptorul la 175 de grade. Tapetați o foaie de copt de 20x20 cm cu hârtie de copt. Adăugați piure de cartofi dulci, sirop de arțar, unt de arahide și ulei de măsline într-un castron și amestecați cu un tel până se omogenizează.
- 3 Se adaugă cacao, făina, sarea și praful de copt și se amestecă totul.
- 4 Transferați amestecul în forma pregătită, întindeți nucile pecan și ciocolata pe deasupra și puneți-le la cuptor timp de 30 de minute. Scoateți din cuptor și lăsați să se răcească timp de o oră. Se servește cu înghețată sau un sos la alegere.

Ingrediente 9 Porții

🍷 = Kotányi Produkte

225 g	Piure de cartofi dulci
120 ml	Sirop de arțar
120 g	Unt de arahide
2 linguri	Ulei de măsline
40 g	Cacao
60 g	Făină
1 lingură	Praf de copt
50 g	Nuci pecan
40 g	Bucăți de ciocolată
1 praf	🍷 Sare de Himalya iodată

