

Prăjitură Brownie cu cartofi dulci și nuci pecan

50—60 Min.

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

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.