



Брауни със сладки картофи и ядки от pekan

⌚ 50—60 Минути 

Подготовка

Съставки за 9 Порции

♦ = Kotányi Produkte

225 g	Сладки картофи, сварени
120 ml	Кленов сироп
120 g	Фъстъчено масло
2 с.л.	Зехтин
40 g	Какао на прах
60 g	Брашно
1 ч.л.	Бакпулвер
50 g	Пекан (американски орех)
40 g	Черен шоколад, натрошен
½ ч.л.	♦ Хималайска сол

- 1 Намачкайте сладките картофи на фино пюре. Загрейте фурната на 175°C предварително и пригответе тава (за предпочитане 20x20 см), покрита с хартия за печене.
- 2 Разбъркайте пюреото от сладки картофи с кленовия сироп, фъстъченото масло и зехтина до гладка смес. В отделна купа разбъркайте какаото с брашното, бакпулвера и солта.
- 3 Разбъркайте сухата и течната смес добре. Изсипете в тавата и разпределете равномерно. Наредете парченцата шоколад и ядките отгоре и опечете във фурната за 30 минути.
- 4 Извадете от фурната и оставете да се охлади поне около час преди да нарежете. Сервирайте със сладолед за най-добър вкус!

