

Brownies van zoete aardappel

Bereidingswijze:

- Wel de dadels in heet water en schil de zoete aardappelen.
- Snijd de zoete aardappels in blokjes en kook in ongeveer 15 minuten gaar. Weeg ondertussen de overige ingrediënten af en verwarm de oven voor op 180 graden.
- Als de zoete aardappel gaar is, giet deze af en pureer met een staafmixer (of prak ze fijn met een vork).
- Meng het meel, de cacao, bakpoeder en het zout in een grote kom. Hak de hazelnoten grof en snij de dadels in zo klein mogelijke stukjes (of in een keukenmachine)
- Doe de zoete aardappelpuree, dadelpuree en eieren in de keukenmachine en mix door elkaar.
- Voeg daarna de kom met droge ingrediënten (meel, cacao, bakpoeder en zout) toe en meng het geheel tot een glad beslag.
- Voeg als laatste de gehakte hazelnoten toe, roer deze met een lepel door het beslag (of mix op een lage stand). Je wilt de hazelnoten niet vermalen, zodat je brownies een lekkere crunchy bite houden.
- Vet een ovenschaal in of bekleed deze met bakpapier. Doe het beslag in de ovenschaal en zet in de oven.
- Bak de zoete aardappel brownie gaar in ongeveer 35-40 minuten.

Je kunt met een satéprikker testen of de brownie gaar is. Steek deze in het midden van de brownie, als deze er schoon uitkomt is de brownie klaar.



Ingrediënten

- 300 gram zoete aardappel
- 40 g boekweitmeel of glutenvrij havermeel
- 60 g amandelmeel
- 100 gram ontpitte dadels
- 50g rauwe cacao
- 50 gram hazelnoten
- 2 eieren
- Zakje bakpoeder
- Snufje zout