



ZOETE AARDAPPEL BROWNIES MET HAZELNOTEN!

NODIG:

430 gram zoete aardappels
120 gram meel
1 theelepel kaneel
50 gram cacaopoeder
Snufje zout
1 theelepel bakpoeder
180 gram ontpitte dadels
Klein scheutje
amandeleextract
100 gram hazelnoten



DOEN:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden en bekleed de ovenschaal met bakpapier.
2. Schil en snij de aardappels in stukken. Kook de aardappels 10 minuten tot zodat ze zacht worden.
3. Zeef ondertussen het meel, de cacaopoeder, kaneel, het bakpoeder en het zout boven een kom en meng met een garde.
4. Hak de dadels in stukjes en pureer ze samen met de gekookte aardappels en het amandeleextract.
5. Voeg de droge ingrediënten bij de puree en pureer verder tot een egaal beslag.
6. Schep het beslag in de ovenschaal. Hak de hazelnoten in grove stukken en strooi ze over de brownie. Druk de nootjes een beetje aan.
7. Bak de brownie 20 minuten en laat daarna afkoelen.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU