

Fudgy brownies

uit de keuken van Vera



10 min



30 min
32 min



6 pers

Benodigheden

255 gr zoete aardappel
160 ml agave siroop
128 gr pindakaas
1 tl puur vanilla extract

22 ml zonnebloemolie
48 gr cacao
1/4 tl zee zout
1 tl bakpoeder

60 gr havermeel
50 gr pecannoten (gehakt)
45 gr chocolade stukjes

Instructies

1. Halveer de zoete aardappel en smeer beide binnenkanten in met zonnebloemolie. Leg met de binnenkant plat op de bakplaat met bakpapier en bak voor 25-30 min op 190 graden.
2. Laat afkoelen en haal de schil eraf. Mix de zoete aardappel in mixer en maak puree. Zet apart. Zet de oventemperatuur op 176 graden en maak een bakvorm gereed met bakpapier (8-8 inch bakvorm).
3. Voeg in een grote mengkom de zoete aardappelpuree, agave siroop, pindakaas, vanille extract en zonnebloemolie toe en mix met elkaar.
4. Hieraan toevoegen de cacao poeder, zeezout en de bakpoeder. Opnieuw mengen. Als laatste voeg je de havermeel toe en meng je opnieuw. Voeg het beslag toe aan de bakvorm.
5. Bak de brownie in het midden van de oven op 176 graden voor 28-32 minuten. Test of de brownie klaar is door op het einde een prikker in de brownie te steken. Deze moet voor een groot gedeelte schoon zijn. Een paar kruimels is niet erg.
6. Laat de brownie 30 min tot 1 uur afkoelen.
De brownies blijven 5-7 dagen goed in de koelkast voor 5-7 dagen.



Recept van
@uitdekeukenvanvera



Partij voor
de Dieren