



Desserten

Overige

Zoete aardappelbrownie

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram zoete aardappelen
100 gram notenmix (gehakt)
150 gram dadels (ontpit)
100 gram boekweitmeel
1 eetlepel bakpoeder
3 eetlepels honing
1 theelepel kaneelpoeder
50 gram cacaopoeder
1 ei
snuifje zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de zoete aardappelen, snij ze in stukken en kook ze gaar in voldoende kokend water. Laat ze even afkoelen en pureer ze dan, samen met de dadels, fijn in de keukenmachine.

Zeef het boekweitmeel in een kom en voeg de cacao, het kaneelpoeder en bakpoeder toe. Roer door elkaar en voeg dan de puree, het ei, 2/3 van de gehakte noten, het zout en de honing toe. Meng alle ingrediënten goed door elkaar.

Leg een stuk bakpapier in een kleine ovenschaal, schep het deeg erin en maak de bovenkant plat met een spatel. Strooi er de resterende noten over en zet 30 à 40 minuten in de oven.

Haal de schaal uit de oven en laat de brownie eerst afkoelen. Haal de brownie met papier uit de ovenschaal en snij in kleine stukken. Strooi er nog wat poedersuiker over.

Keukenbenodigdheden

Keukenmachine

Oven

