

VALENTIJNSBROWNIE



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 25 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 250 g geschilde zoete aardappel in kleine blokjes gesneden - 80 g bloem - 50 g hazelnootpoeder - 50 g ongezoete cacaopoeder - 70 g rietsuiker - 60 g kokosolie - 1 tl vanille aroma - 1 handje pecannoten - vloeibare karamel

1. Giet 0,5 l water in de rvs-kom. Doe de blokjes zoete aardappel in de stoommand, plaats de stoommand en start het programma STOMEN, met een timer van 30 minuten.
2. Giet het water uit de kom, maak de kom schoon en zet de zoete aardappel opzij.
3. Verwarm de oven voor op 200 °C.
4. Doe de zoete aardappel en de overige ingrediënten (behalve de noten en karamel) in de rvs-kom. Start het programma DEEG/CAKE. Roer het mengsel en start het programma indien nodig opnieuw.
5. Vet een bakblik van 20x20 cm in en giet het mengsel erin. Leg er wat pecannoten bovenop.
6. Bak gedurende 20 tot 25 minuten in de oven (controleer of de brownie gaar is door er een prikker in te steken. Als deze er droog uitkomt, is de brownie gaar).
7. Giet bij het serveren wat vloeibare karamel over de brownie.

