

Zoete aardappel brownies



Ingrediënten

- 225 gr zoete aardappelpuree
- 125 gr notenpasta (pindakaas, amandelpasta)
- 30 gr pure cacao poeder
- 80 gr rijststroop

Bereiding

Zet de oven op 175 graden. Kook de aardappelen gaar en stamp ze vervolgens tot puree. Meet alle ingrediënten af en meng ze in een kom samen tot een beslag. Bekleed een bakvorm met bakpapier, schep het beslag erin en smeer uit in een dikke laag. Zet 30 minuten in de oven. Laat even afkoelen en snijd er kleine stukjes van.

Variaties

- meng er gewelde rozijnen doorheen
- gebruik gepofte quinoa of amandelschaafsel als topping
- meng er cacaonibs of stukjes pure chocolade doorheen
- probeer andere notenpasta's zoals cashewnoten of gemengde noten