

BROWNIES DE BATATA (BONIATO O CAMOTE) Y CHOCOLATE

INGREDIENTES

80 gr de mantequilla
90 gr de Dátiles remojados (1 hora)
200 g de chocolate negro troceado
500 gr de puré de batata dulce (hervida y triturada)
20 gr de cacao en polvo
1 cdta de esencia de vainilla
60 gr de harina de avena
100 gr de Nueces picadas en trozos grandes
1 pizca de sal marina

PREPARACIÓN

Precalentamos el horno a 180 ° C y enmantequillamos y enharinamos una bandeja de hornear.

Derretimos 125 g de chocolate con la mantequilla al baño maría o en el microondas.

En un bol agregamos los dátiles, la harina de avena, la vainilla y el chocolate derretido, sal y vainilla mezclar todo a mano o con una batidora, añadimos la batata triturada hasta que esté todo mezclado.

Por último añadimos las nueces y el chocolate restante.

Verter la mezcla en el molde y hornear durante 10 a 15 min o hasta que al meter un cuchillo éste salga limpio y seco.