

Brownie de boniato con mantequilla de cacahuete

INGREDIENTES

- | | | | |
|-----------------------|------------|----------------------------|------|
| ● CHOCOLATE 80% CACAO | 100GR | ● MANTEQUILLA DE CACAHUETE | 70GR |
| ● ACEITE DE COCO | 125GR | | |
| ● LECHE DE COCO | 250GR | | |
| ● PASTA DE DÁTIL | 3 C | | |
| ● HUEVOS BATIDOS | 3 UNIDADES | | |
| ● BONIATO | 480GR | | |
| ● HARINA DE ALMENDRA | 120GR | | |
| ● CACAO EN POLVO | 2 C | | |
| ● LEVADURA EN POLVO | 1/2 CF | | |

PREPARACIÓN

- PRECALENTAR EL HORNO A 180°C. ENGRASAR UN MOLDE PLANO DE 20CM X 30CM Y FERRAR LA BASE Y LOS LADOS CON PAPEL DE HORNO, DEJANDO QUE LOS LADOS SOBRESALGAN.
- PONER EL CHOCOLATE, EL ACEITE DE COCO Y LA LECHE DE COCO EN UN CAZO MEDIANO A FUEGO LENTO. COCINAR, REMOVIENDO, DURANTE 3-5 MINUTOS O HASTA QUE EL ACEITE Y EL CHOCOLATE SE DERRITAN Y LA MEZCLA ESTÉ SUAVE.
- PASAR LA MEZCLA DE CHOCOLATE A UN BOL GRANDE RESISTENTE AL CALOR. AÑADIR LA PASTA DE DÁTIL, EL HUEVO, EL BONIATO, LA HARINA DE ALMENDRAS, EL CACAO EN POLVO Y LA LEVADURA EN POLVO Y REMOVER HASTA QUE ESTÉN BIEN COMBINADOS. VERTER LA MEZCLA EN EL MOLDE PREPARADO.
- COLOCAR LA MANTEQUILLA DE CACAHUETE POR ENCIMA Y UTILIZAR UN CUCHILLO DE HOJA REDONDA PARA MARMOLEAR SUAVEMENTE.
- HORNEAR EL BROWNIE DURANTE 40 MINUTOS O HASTA QUE LA PARTE SUPERIOR SE LEVANTE AL PRESIONARLA LIGERAMENTE. DEJAR ENFRIAR COMPLETAMENTE EN EL MOLDE. CORTAR EL BROWNIE EN TROZOS PARA SERVIR.