

BROWNIES DE BATATA-DOCE E NOZES



INGREDIENTES

- 600 G DE BATATAS-DOCES
- 200 G DE MIOLO DE NOZ
- 100 G DE CACAU EM PÓ
- 10 TÂMARAS SEM CAROÇO
- 2 OVOS M
- 3 COLHERES (SOPA) DE FARINHA
- MANTEIGA PARA UNTAR
- CACAU EM PÓ PARA POLVILHAR

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180 graus. Unte com manteiga e forre com papel vegetal um tabuleiro de 20x20 cm. Reserve.
2. Coloque o acessório misturador na taça do robot, junte as batatas-doces descascadas e cortadas em pedaços, cubra com água e programe a 120°C, durante 20 minutos, na velocidade 2. Retire da taça e deixe arrefecer um pouco.
3. Retire o acessório misturador da taça e coloque a lâmina de amassar/triturar. Junte as batatas cozidas e as tâmaras e misture durante 3 minutos na velocidade 12, até obter um puré sem grumos.
4. Adicione o cacau, os ovos e a farinha e selecione o programa de Massas P3, durante 1 minuto e 40 segundos, na velocidade 4. Junte as nozes e programe 5 segundos na velocidade 4.
5. Deite o preparado no tabuleiro, alise e leve ao forno por cerca de 20 minutos ou até o brownie ficar cozido. Sirva cortado em quadrados,
6. polvilhados com cacau em pó.