



## **Brownies με γλυκοπατάτα & φυστικοβούτυρο**

**Μερίδες: 8-10 Χρόνος μαγειρέματος: 1,5 ώρα**

### **Υλικά:**

600 γρ. γλυκοπατάτες  
240 γρ. φυστικοβούτυρο ή αμυγδαλοβούτυρο  
60 γρ. κακάο  
200 γρ. σιρόπι αγαύης  
1 κ.σ. μελάσα (προαιρετικά)  
1 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ  
100 γρ. σταγόνες μαύρης σοκολάτας  
αλάτι

### **Εκτέλεση:**

- 1) Τρυπάμε τις γλυκοπατάτες με ένα πιρούνι, και τις ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στις αντιστάσεις στους 200 °C για 40-50 λεπτά, γυρίζοντας τες στην μέση του ψησίματος. Τις αφήνουμε να κρυώσουν ελαφρώς και τις ξεφλουδίζουμε.
- 2) Βάζουμε σε ένα μπολ, 500 γρ. από την σάρκα ψητής γλυκοπατάτας, την λιώνουμε καλά με ένα πιρούνι. Προσθέτουμε το φυστικοβούτυρο, το κακάο, την αγαύη, τη μελάσα, το μπέικιν και τις μισές σταγόνες σοκολάτας. Αλατίζουμε ελαφρώς και ανακατεύουμε καλά με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής.
- 3) Μεταφέρουμε το μείγμα σε ένα ταψί περίπου 20\*30 εκατοστά που έχουμε στρώσει με λαδόκολλα. Πασπαλίζουμε με την υπόλοιπη σοκολάτα.
- 4) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C για 20-25 λεπτά μέχρι να σφίξει στις άκρες και μέσα να μείνει μαλακό και ζουμερό.
- 5) Αφήνουμε να κρυώσει τελείως και σερβίρουμε.