

Knolle- bollekes

30 min. bereiden
+ 2 x 30 min. oventijd



Zeg hallo tegen brownies met soeperpowers!
Deze fudgy blokjes lijken op gewone brownies, maar hebben een verrassende knol onder de motorkap. No worries — je proeft alleen pure chocoladeliefde!

Aan de slag

1. Verwarm de oven voor op 190 graden.
2. Halveer de **zoete aardappel** en bestrijk de snijkanten met 1 el **olijfolie**.
3. Leg met de snijkanten naar beneden op een bakplaat bekleed met bakpapier.
4. Bak 25-30 minuten in de oven, tot ze zacht zijn.
5. Haal de zoete aardappel uit de oven en verlaag de oventemperatuur naar 175 graden.
6. Vet een silicone muffinvorm in met een beetje olie of bekleed een ijzere muffinplaat met cupcakevormpjes.
7. Verwijder de schil (pas op heet!) en mix het vruchtvlees samen met de **dadels**, **notenpasta**, **vanille-extract** en **1 el olijfolie** tot een gladde massa met een staafmixer in een grote kom.
8. Voeg de **cacaopoeder**, **zout** en **bakpoeder** toe en roer door.
9. Voeg het **havermeel** toe en meng tot een dikke, schepbare massa.
10. Schep het beslag in de bakvormpjes en strijk glad.
11. Bestrooi eventueel met de gehakte **pecannoten** en **chocolade**.
12. Bak de brownies 28-32 minuten in het midden van de oven: als een satéprikker er met een paar kruimels uitkomt (niet nat), zijn de brownies klaar.
13. Laat 30-60 minuten afkoelen in de vorm.
14. Til de brownies uit de vorm.
15. Bewaar ze afgedekt maximaal 3 dagen op kamertemperatuur.

Dit heb je nodig

- 1 grote zoete aardappel (voor ca. 250 gram zoete aardappelpuree)
- 2 el olijfolie
- 100 gram Medjoul dadels (ontpit)
- 100 gram 100% notenpasta of pindakaas
- 1 tl vanille extract
- 80 cacao poeder
- 1/4 tl zeezout
- 1 tl bakpoeder
- 100 gram havermeel (verkrijgbaar in de supermarkt of maal havermout fijn in de keukenmachine)

Topping (optioneel):

- 50 gram ongebrande en ongezoeten noten, grof gemalen (zoals pecannoten of walnoten)
- 50 gram pure chocolade, grof gehakt

Tommy's tip

Vervang de zoete aardappel ook eens door pompoen!



TOMMY TOMATO