

BROWNIE AL CIOCCOLATO E CARMELLO

con patata dolce



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 25 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 PERSONE

- 250 g di patata dolce sbucciata e a cubetti - 80 g di farina - 50 g di nocciole tritate - 50 g di cacao in polvere non zuccherato - 70 g di zucchero di canna - 60 g d'olio di cocco - 1 cucchiaino di aroma vaniglia
 - 1 manciata di noci pecan - caramello liquido
-

1. Versare 0,5 L d'acqua nella bacinella in metallo. Mettere i cubetti di patata dolce nel cestello vapore, inserirlo nella bacinella e lanciare il programma VAPORE, 30 minuti.

2. Vuotare l'acqua della bacinella, pulirla e mettere da parte la patata dolce.

3. Preriscaldare il forno a 200°C.

4. Mettere la patata dolce e il resto degli ingredienti (tranne le noci e il caramello) nella bacinella in metallo.

5. Avviare il programma IMPASTI/DOLCI. Riportare la preparazione verso il centro e riavviare il programma se necessario.

6. Mettere un foglio di carta da forno in uno stampo 20x20 cm e versare sopra la preparazione. Decorare con qualche noce pecan.

7. Mettere in forno da 20 a 25 minuti, a seconda del tipo di forno (verificare la cottura infilando uno stuzzicadente, se viene fuori pulito è cotto).

8. Al momento di servire, versare un filo di caramello liquido sopra.

Consigli del cuoco :

Se volete fare il vostro caramello, utilizzare la ricetta del Dolce Salato di Magimix

Cook Expert ■