Dulce de batata casero



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Boniato: 2 Unidades
Azucar: 1 Kilo
Esencia De Vainilla: 1 Chorrito
Agua: 900 Centímetros cúbicos
Agar agar: 30 Gramos

Para acompañar

Queso atuel:
Nueces tostadas:
Miel:

Preparación de la Receta

- Cocinar al vapor boniatos y procesar con mixer hasta que este bien liso.
- Llevar a hervor en una olla hasta fundir los cristales.
- Agregar el *almíbar* caliente pero no hirviendo al puré de *boniato*, mezclar bien y volver a la olla.
- Hidratar el *agar agar* con unas cucharadas de agua y añadir a la mezcla de *boniato* y *almíbar* .
- Cocinar a fuego suave y cuando rompa hervor apagar la llama y perfumar con esencia de vainilla.
- Llenar un molde rectangular con papel *manteca* en la base y las paredes.
- Dejar bajar la temperatura y llevar a frío por 24 hs.
- Cortar en *fetas* y servir con queso Atuel, hilos de miel y nueces tostadas por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/dulce-de-batata-casero