

# Postre Vigilante



## Ingredientes

**Canela:** 1 Ramita

**BATATA:** 1 k

**Almendras:** 1 Taza

**Jugo de Naranja:** 100 Ml.

**Membrillos en almíbar:** 1 Taza

**Queso Camembert:** 200 g

**Jengibre en polvo:** 1 cdita.

**Agua:** 1 Taza

**Azucar:** 1 Taza

**Manteca de batata:**

**Miel de caña:** 2 cdas.

## Preparación de la Receta

- Comenzamos haciendo la garrapiñada

### Para ello

### Llevamos una taza de az&uacute;car

- Car, una taza de almendras y una taza de agua a una sartén.
- Llevamos al fuego, siempre revolviendo hasta que se haga un *almíbar* denso
- Continuamos revolviendo hasta cristalizar el azúcar.
- Una vez que el *almíbar* esté frío, llevamos la sartén al fuego y revolvemos nuevamente hasta que el azúcar suelto, se derrita y envuelva las almendras
- Esto se debe hacer revolviendo un poco, dejando reposar unos minutos, revolviendo nuevamente, así hasta que tomen un *color* dorado.
- Dejamos enfriar sobre placa siliconada.

### Para la manteca de batatas

- Hervimos las batatas y procesamos junto con un poco de *jugo de naranja*

- Luego, agregamos el *jengibre* en polvo y la miel de caña
- Una vez realizado el puré, llevamos a una sartén y cocinamos hasta secar junto con una ramita de canela.

## Para terminar los postres

### **cortamos dos porciones de queso camembert y sobre uno de estos colocamos los membrillos en alm&iacute**

- Bar y la garrapiñada picada
- Sobre el otro, una cucharada de *manteca* de batatas, garrapiñada y unas gotitas de miel de caña.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/postre-vigilante>