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, 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