

Cazuela de Camote (FDD)

Sirve: 10 porciones

Esta receta es estupenda en cualquier temporada y para comidas en días festivos. ¡Consejo! si quiere usar leche evaporada en lugar de leche fresca, mezcle 1/4 taza de leche evaporada con agua.

Ingredientes

- 1 lata** leche evaporada (aproximadamente 12 onzas)
- 1 libra** batatas o 1 lata de camotes bajas en sodio (aproximadamente 4 camotes medianos o 15 onzas)
- 3** claras de huevo
- 1/2 taza** azúcar
- 1 cucharada** extracto de vainilla
- 1 cucharadita** canela
- 1/2 cucharadita** nuez moscada (si lo desea)
- 1/2 cucharadita** jengibre molido (si lo desea)

Preparación

1. Precaliente el horno a 400 grados F.
2. Lave los camotes en agua fría y haga agujeros con un tenedor.
3. Corte los camotes en pedazos y coloquelos en agua hirviendo. Cocine de 15 a 20 minutos y colar.
4. Remueva la piel de los camotes y haga puré con un machacador o con un tenedor. Agregue el resto de los ingredientes y mezcle hasta que esté homogéneo. Si va a usar nuez moscada o jengibre agreguelo también.

5. Vierta la mezcla a un molde para hornear de 8x8 pulgadas. Hornee hasta que la cacerola esté firme en el centro, aproximadamente 40 minutos.

6. Remueva del horno y deje reposar por 5 minutos. Corte en 10 cuadros. Sirva caliente.

Notas

Consejo: Si va a usar camotes enlatados no hay necesidad de calentarlos antes.

Recipe adapted from SNAP-ED Connection Recipe Finder