Camote Crujiente

Tiempo de preparación : 15minutos

Tiempo de Cocción: 30minutos

Sirve: 6 Porciones

Ingredientes

2 tazas camotes, enlatados, en miel de almíbar, escurridos
1/8 cucharadita sal de mesa
3/4 cucharadita canela, molida
3/4 cucharadita extracto de vainilla
3/4 taza manzanas, enlatadas en agua, en rodajas o en cubitos
3 cucharadas azúcar morena ligera
1/2 taza leche descremada
1/2 cucharadita canela, molida
1 cucharada margarina o mantequilla
1 cucharada maicena
1/4 taza granola

Preparación

1. Precaliente el horno a 350 grados F.
2. Escurra y deseche todo menos 2 cucharadas del líquido de los camotes. Añada el extracto de vainilla y sal a los camotes dulces junto con el líquido reservado. Utilice una batidora para batir los camotes durante 5 minutos a velocidad media. Vierta en un molde para hornear cuadrado que ha sido rociado con aceite antiadherente en aerosol.
3. Escurra y deseche los líquidos de las manzanas. Si se utilizan las manzanas en rodajas, corte en piezas de 1/2 pulgadas.
4. Mezcle la leche y la maicena y revuelva hasta que la maicena se mezcle bien. Derrita la margarina y agregue el azúcar morena y canela restante. Cocine a fuego medio, revolviendo con frecuencia durante 5 minutos o hasta que la mezcla espese. Agregue las manzanas en cuadritos.

Vierte la mezcla sobre los camotes.
5. Cubra con la granola y hornee durante 30 a 35 minutos a 350 grados F o hasta que alcance una temperatura interna de 165 grados o más alta.
6. Sirva en pedazos cuadrados de 2 oz.

Tullahoma High School (Recipes for Healthy Kids Challenge)