

Boniato Amelocotonado



Sirve:

10 raciones

Pieza:

Saladmaster Food Processor
12" Electric Oil Core Skillet

Valora: ★★★★★

[Agregar un Comentario](#)

42 onzas
de relleno de pastel de melocotón
(1,2
kg)

$\frac{3}{4}$ taza
de azúcar moreno

(135
g)

2 cucharadas
de jugo de limón

(30
ml)
 $\frac{3}{4}$ cucharadita
de canela en polvo

(2
g)
4 boniatos medianos, cortados con Cono #3

Preparación :

1. Combina el relleno de melocotón, el azúcar moreno, el jugo de limón y la canela en la sartén eléctrica.
2. Pon la temperatura de la sartén eléctrica a 275°F/135°C. Calienta y continúa removiendo los ingredientes hasta que haga burbujas. Agrega los boniatos y tapa.
3. Cocina a 275°F/135°C hasta que la Vapo-Valve™ comience a hacer clic. Reduce la temperatura a 200°F/93°C y cocina durante 15 - 20 minutos.

Consejos:

- El tiempo de cocción puede variar dependiendo de qué tiernos te gusten los boniatos.
- Sirve este plato en una taza con una cucharada de crema batida por encima, si lo deseas.

[Información nutricional por ración](#)

Calorías: 176
Grasa Total: 1g
Grasa 0g

Saturada:**Colesterol:** 0mg**Sodio:** 43mg**Carbohidratos:** 44g**Fibra** 2g**Dietética:****Azúcar:** 30g**Proteína:** 2g