

## **DULCE DE BATATA EN BARRA**



### **INGREDIENTES:**

- Batatas y Azúcar en cantidades iguales
- Esencia de Vainilla
- 1 ramita de canela
- Jugo de limón
- 10 gr. de Agar-Agar (optativo)

### **ELABORACIÓN:**

Lavar y cepillar muy bien las batatas, colocarlas en una placa y cocinarlas en un horno suave durante 1 hora. Retirarlas y pelarlas.

Hervir las batatas en agua y hacerlas puré, pesarlo para calcular la cantidad de azúcar que se va a necesitar. Colocar el puré en una cacerola y agregar el jugo de limón y el azúcar, mezclar y cocinar a fuego lento. Por último incorporar la canela y la esencia. Cocinar entre 35 y 40 min. Dejar entibiar y controlar la consistencia por si es necesario agregar el agar-agar.

Volcar la pasta en un molde forrado con papel manteca. Dejar enfriar y desmoldar, de ser necesario dejarlo secar sobre una rejilla para que termine de tomar cuerpo.

Guardarlo en la heladera, envuelto en papel de aluminio. Dura 3 meses.