



SOUFFLE DE CAMOTE CON CRUMBLE DE NUEZ

Ingredientes:

850gr de camote (4 pzs) pelados y cortados en cubos

3 huevos

½ taza de azúcar

45 gr cucharadas de mantequilla derretida

½ cucharada de vainilla

Para el crumble de Nuez

2/3 de azúcar mascabado

1/3 de taza de harina

50 gr de mantequilla fría en cubos

1 taza de nueces picadas

Procedimiento:

En una olla cocer los cuadritos de camote aprox 15 -20 minutos o hasta que estén completamente blandos. Colar.

Con ayuda de una batidora o procesador de alimentos muele el camote hasta lograr una consistencia suave. Reserva.

En un bowl agrega los huevos, el azúcar, la mantequilla derretida y la vainilla, mezcla todo perfectamente. Vacíalo sobre el puré de camote y mezcla todos los ingredientes perfectamente.

Vierte sobre un refractario que se pueda hornear y espárcelo muy bien. Reserva

Para hacer el Crumble de nuez, mezcla el azúcar mascabado y la harina. Agrega los cubitos de mantequilla y con los dedos mezcla hasta formar una pasta arenosa. Añade las nueces en pequeños trozos y mezcla.

Espolvorea esta mezcla al puré de camote.

Hornea a 180C por 45 min. o hasta que se vea doradito de las orillas.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	45 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8-10