

POSTRES

CAMOTILLOS



Ingredientes:

- 1 kilo de camotes
- 1 kilo de azúcar
- 3/4 taza de agua

Preparación

- Pinchar 1 kilo de camotes y llevar al horno a 200 grados hasta que puedas traspasarlos fácilmente con un cuchillo. El tiempo va a depender del tamaño de los camotes.
- Pelar y moler o procesar (yo usé la mini primer) para hacer un puré suave y sin grumos. Pesar en la pesa de alimentos.
- En una olla grande, poner la misma cantidad del peso de los camotes (1 kilo), de azúcar + 3/4 taza de agua.
- Cocinar a fuego medio hasta que ya no se vean los cristales de azúcar y sea almíbar.
- En este momento agregar todo el puré de camotes, seguir cocinando, mezclando y removiendo con firmeza hasta unir todo y que quede una mezcla suave y homogénea.
- Contar aproximadamente 20 minutos desde que empieza a hervir o hasta que puedas pasar la cuchara por el fondo de la olla y que se demore varios segundos envolver a juntarse.
- Revolver constantemente y con cuidado por qué revientan unas burbujas grandes que te pueden quemar.
- Retirar del fuego y dejar entibiar unos minutos.



- Poner papel encerado previamente aceitado en la lata del horno y hacer la forma tradicional de los CAMOTILLOS poniendo con firmeza una cucharada de la mezcla y retirando hacia arriba la cuchara (como en el video).
- Acá hay dos opciones de secado:
- Dejar a temperatura ambiente hasta que se forme una costra de azúcar crocante. Pueden ser varios días. Cuando lo toques y estén secos, saca con un cuchillo y lo das vuelta para que se seque por abajo.
- Llevar al horno a 90 grados por 1 1/2 hrs. Debes sentir seca la superficie.
- Deja enfriar para que esté más firme y con ayuda de un cuchillo separa los camotillos del papel, y deja nuevamente con la parte pegote hacia arriba ara llevar nuevamente a 90 grados por otra 1 1/2 al horno para secar. Dejar reposar y enfriar hasta que sientas una capa firme y seca en toda la superficie.
- Si tienes una deshidratadora de alimentos los puedes secar en ella.

