



ENSALADAS

SOUFFLE DE CAMOTE CON MANTEQUILLA DE CACAHUATE

INGREDIENTES:

- 1/2 Cucharadita de sal
- 1/2 Taza de harina de hornear
- 1/2 Taza de mantequilla de cacahuates
- 3/4 Taza de azúcar
- 1 Taza de leche descremada
- 1 1/2 Cucharadita de polvo de hornear
- 14 Onzas de camotes enlatados
- 4 Huevos
- Spray para cocinar

PREPARACION:

En una cazuela hierva el camote.

Una vez caliente, escurra los camotes.

Con una mezcladora de mano y utilizando un bowl, una todos los ingredientes hasta que queden perfectamente unificados.

Rocía con el aceite de cocinar una sartén con tapa para que el suflé no se pegue.

Utiliza una espátula para esparcir todo el camote en la sartén.

Cubra la sartén y cocina a fuego lento hasta que pueda introducir un cuchillo en el centro y salga completamente seco.

Sírvalo inmediatamente.