

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crema di patate dolci

di: *Cookaround*

LUOGO: *Oceania / Polinesia Francese*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

900g di patate dolci  
1 baccello di vaniglia  
circa 150g di zucchero  
240ml di acqua o latte a temperatura ambiente

## PREPARAZIONE

**1** Lavate le patate, mettetele (ancora con la buccia) in una grossa casseruola di acqua leggermente zuccherata. Portate ad ebollizione e cuocete per 30-40 minuti o fino a che siano ben cotte, cioè quando la buccia si rompe e si scioglie.

Scolate bene le patate, sbucciatele e mettetele in una grossa ciotola insieme allo zucchero ed ai semi di vaniglia.

Iniziate a schiacciarle con una forchetta o con uno schiacciapatate aggiungendo un po'

d'acqua o latte, quindi aggiungete lo zucchero e sbattete con un cucchiaino di legno. Aggiungete più acqua o latte per ottenere un puree più denso. Aggiungete più zucchero a seconda del gusto personale.

- 2 Trasferite il composto in bicchieri o tazze e fate raffreddare bene prima di servire.

## NOTE