

Creador: Monónimo



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 200 g de harina de trigo
- 80 g de harina de arroz
- 400 g de batata (pelada)
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 1/2 cucharadita de canela
- 1/2 cucharadita de sal
- 125 g de azúcar moreno
- 125 ml de aceite de girasol
- 125 ml de leche
- 90 g de anacardos tostados
- 2 huevos

Preparación:

Paso 1

Troceamos y hervimos la batata durante 20 minutos. Escurrimos y aplastamos hasta que quede hecho puré. Dejamos enfriar y reservamos. Precalentamos el horno a 200 °. En un bol mezclamos las harinas, la canela, la levadura y la sal. En otro bol, batimos bien los huevos y añadimos el azúcar, el aceite y la leche. Batimos bien. Añadimos el puré y mezclamos hasta que quede bien integrado. Añadimos entonces la mezcla de harina y mezclamos bien. Rebozamos los anacardos con un poco de harina y los añadimos también. Remueve, vago. Colocamos las cápsulas en el molde y las rellenamos 3/4 partes. Espolvoreamos un poco de azúcar y de anacardos migaditos. Horneamos unos 20-25 minutos hasta que estén hechos. Dejamos que reposen cinco minutos en el molde. Después, dejamos enfriar sobre una rejilla.