

PURÉ DE CAMOTE CON CANELA

Ingredientes:

- 5 camotes medianos pre-cocidos
- 1/3 de taza de leche
- 2 cdas de canela en polvo
- 1 pizca de sal
- 2 cdas de mantequilla sin sal
- 6 sobres de Natuvia con Probióticos

Preparación:

1. En un tazón de vidrio apto para el calor, colocá los camotes, majalos hasta tener contextura de puré.
2. Agregá la leche en medio de este, para poder tener una consistencia cremosa.
3. Una vez mezclado, agregá la canela, los sobres de Natuvia, sal y canela en polvo. Mezclá hasta que todo quede incorporado.
4. Agregá los cuadritos de mantequilla encima del puré. Colocá en el horno por 5 minutos a 450 grados o hasta caramelizar la parte superior del puré.