

PASTEL DE BONIATO

INGREDIENTES

500 gr. de boniato
250 gr. de azúcar
90 gr. de mantequilla
4 huevos
 $\frac{1}{4}$ cubilete de ron

PREPARACIÓN

Poner el boniato pelado y en trozos en el vaso con el azúcar y la mantequilla,

Triturar durante unos segundos a velocidad 5. Bajar los residuos que haya en las paredes y programar 30 minutos, 100°, velocidad 4.

Añadir los huevos y el ron y programar 7 minutos, 90°, velocidad 4. No poner el cubilete.

Echar en un molde y dejar enfriar (mejor de un día para otro).

Adornar con caramelo líquido.