

DULCE DE CAMOTE Y NARANJA

Ingredientes:

- 1 ½ kilos de Camote
- 3 Tazas de Jugo de Naranja
- Azúcar al gusto
- Bombones blancos miniatura para decorar (opcional)

Preparación:

1. Los camotes se ponen a cocer en una olla cubiertos de agua, que hiervan durante 45 minutos ó hasta que estén muy suaves. Se retiran del agua y se pelan.
2. Se muelen los camotes, junto con el jugo de naranja, en el procesador de alimentos ó en la licuadora hasta que quede un puré muy terso. Se vacía el puré a un sartén y se hierva suavemente moviendo siempre para que no se pegue hasta que se espese, aproximadamente 15 minutos. Probar y decidir si se le quiere agregar azúcar.
3. Se vacía el camote a un platón y si se desea se decora con bombones y se mete al horno por unos minutos para que se derritan y se doren los bombones.