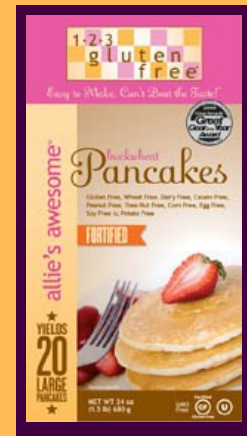


Cazuela de batata



4 plátanos mediano-grandes

4 libras de camotes

4 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida

2 cucharadas de azúcar moreno y ligero

Cubierta:

⅓ taza de 1-2-3 Gluten Free® Allie's
Awesome Buckwheat Pancake Mix

¼ taza de mantequilla sin sal, derretida

½ taza de azúcar moreno y ligero

1 taza de nueces, picadas (si alguien es
alérgico a las nueces, por favor omitir-
las)

½ cucharadita de canela

1) Forre la bandeja para hornear con papel de aluminio. Precaliente el horno a 350°F/ 177°C. Ponga los camotes y plátanos en la bandeja y hornee hasta que se ablanden. Los plátanos se pondrán negra (que está bien).

2) Deje que los camotes y plátanos se enfríe lo suficiente como para sostener con seguridad. Pele los camotes y plátanos y ponga en el tazón. Puré. Añada 4 cucharadas de mantequilla y 2 cucharadas de azúcar morena.

3) Rocíe el cuadrado plato de 9 " con espray antiadherente. Ponga la mezcla de puré de camote/plátano en el plato y repartido uniformemente.

4) En un recipiente aparte, mezcle ⅓ taza de Allie's Awesome Buckwheat Pancake Mix, ¼ taza de mantequilla, ½ taza de azúcar morena, nueces y canela. Para la cubierta: Espolvoree encima del puré camotes.

Nota: se puede preparar la cazuela un día antes, refrigerado y se hornean en el día de acción de gracias. Si hace esto, asegúrese de sacar cualquier utensilios de vidrio en el frigorífico aproximadamente una hora antes de hornear para que no se ponga el vidrio en frío en un horno caliente, que puede causar algunos utensilios de vidrio a romper. También nota, si hace esto, la cazuela tomará más tiempo para hornear en el día que se sirve).

5) Hornee la cazuela en el horno precalentado hasta que la cubierta esté dorado y el puré de camotes se calientan totalmente.

