

Camotes con azuki a la japonesa 8 porciones



<Ingredientes>

Yude Azuki Imuraya 100g
Leche 20ml
Yema 1ud.
Mantequilla 25g
Camote 250g
Esencia de vainilla Un poco

<Preparación>

- ① Pelar los camotes, cortarlos en trozos de tamaño adecuado y sumergirlos en agua para retirar las impurezas.
- ② Envolver los camotes ligeramente en filme plástico y calentarlos en el microondas por unos 4 minutos a 500W. Luego cocerlos al vapor hasta que una varilla penetre sin problemas.
- ③ Aplastar los camotes cocidos con una espátula de madera hasta que queden suaves, y agregar la leche a temperatura ambiente, la mantequilla derretida y la yema. Revolver bien.
*Reservar un poco de yema para el brillo final.
- ④ Agregar la esencia de vainilla y el Yude Azuki a ③, mezclando suave y rápidamente para evitar que los frijoles se partan.
- ⑤ Dividir ④ en 8 partes iguales, dándoles forma con la mano y colocándolos en tazas de aluminio. Untar la superficie con yema y llevar al horno precalentado a 180° C por unos 20 minutos, y listo.
*El tiempo de horneado varía según el horno.