



Crazy Recipes



# Potato protein dessert

WITH AVIKO PREMIUM  
SWEET POTATO FRIES

*ingredientes para 10 personas*

## *ingredientes*

2 kg.	Aviko Premium	50 gr.	De azúcar glas
	Sweet Potato Fries	300 gr.	De azúcar
125 gr.	De claras de huevo	100 gr.	De nueces de pecán
75 ml.	De agua	1	Manojo de salvia

## *preparación*

Hervir el azúcar y el agua en una cacerola sin revolver; esperar hasta que el azúcar se disuelva en forma de un jarabe transparente. Cocer el jarabe a fuego medio hasta los 120°C. Batir las claras de huevo en un tazón seco a punto de turrón, añadir el azúcar glas y seguir batiendo hasta que la espuma forme picos. Verter el jarabe caliente en un chorro fino sobre las claras de huevo sin dejar de batir y seguir revolviendo durante 5 minutos hasta que la mezcla se haya enfriado. Freír la salvia a 150°C hasta que esté crujiente, rociar con un poco de sal y reservar. Tostar las nueces de pecán en un sartén sin grasa, picarlas, sazonarlas con sal y reservarlas también. Preparar las papas fritas de camote según las instrucciones de la bolsa. Colocar las papas fritas en una fuente o bandeja de horno. Rociar con la espuma de clara de huevo y gratinar uniformemente. Esparcir las nueces de pecán picadas y la salvia por encima.

WITH AVIKO PREMIUM FRIES