



Crazy Recipes

Starch Chain

WITH AVIKO PREMIUM
SWEET POTATO DICES

10 porciones

ingredientes

1 kg.	Aviko Premium Sweet potato dices	200 gr.	De azúcar
250 gr.	De remolacha, cortada en dados	50 gr.	De mantequilla
10	Placas de hojaldre		Menta

preparación

Precalentar el horno a 200°C. Hacer un caramelo con el azúcar y la mantequilla. Engrasar ligeramente varios moldes chicos para empanada con mantequilla y verter en el fondo el caramelo. Freír los dados de camote según las instrucciones de la bolsa. Esparcir el camote y la remolacha sobre los moldes. Colocar las placas de hojaldre sobre el relleno, cortar la masa que sobresalga a lo largo de los bordes y empujar la masa un poco hacia dentro. Hornear las empanadillas en mitad del horno unos 20 minutos. Dejar reposar las empanadillas un minuto después de hornearlas y colocarlas seguidamente en un plato. Servir con una bola de helado de remolacha y acabar decorando con un poco de menta.

WITH AVIKO PREMIUM FRIES