

Truchas batata

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos |
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

0
1 kg Boniato (batatas)
500 gr Azúcar
Canela en rama
Piel de limón
1 cucharadita/s Anís
250 gr Almendras

ELABORACIÓN

Poner a cocer con un poco de agua todos los ingredientes excepto las almendras, hasta que estén blanditas las batatas, colar, y quitar la piel de limón y el palo de canela. Tostar las almendras y triturar no mucho que se noten los trozos, mezclar las almendras y la batata y hacer una masa. Comprar un paquete de obleas la cocinera, rellenar y freír, espolvorear de azúcar glass. El corte: