

## COSAS QUE DEBE TENER EN CUENTA

Si necesita seguir una dieta baja en potasio, recuerde remojar las papas en cubos previamente a hervirlas por al menos 4 horas.

## INGREDIENTES:

- 3 camotes, de aproximadamente 1 ¼ libras, cortados por la mitad a lo largo (rinde aproximadamente 2 tazas, hechos puré)
- 1 molde de pie congelado (9 pulgadas), hecho en casa o comprado en la tienda
- 2 huevos grandes
- ½ taza de azúcar moreno
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 cucharadita de jengibre molido
- ½ cucharadita de nuez moscada molida o recién rallada
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal derretida
- 1 lata de 5 oz de leche evaporada reducida en grasa



# Pie de camote

## Instrucciones

1. Precaliente el horno a 350 °F. Hornee y enfríe las cortezas como se indica en la caja.
2. Corte las patatas en cubos y pélelas. En una cacerola mediana, hiérvalas durante 20 min.
3. En un bol grande, machacar las patatas con un tenedor o un pasapurés. Añadir los huevos, de uno en uno, batiendo hasta que cada uno esté incorporado. Añadir el azúcar moreno, la canela, el jengibre, la nuez moscada y la mantequilla derretida. Por último, bate la lata de leche evaporada.
4. Vierta la mezcla en los moldes. Hornear durante 45-55 minutos, o hasta que los bordes del relleno se hinchen ligeramente y al insertar un palillo en el centro éste salga limpio. Si la masa de la tarta empieza a dorarse antes de que el relleno esté hecho, cubra los bordes con tiras de papel de aluminio o un protector de tarta para evitar que se queme.
5. Enfríar y servir. Coloque la tarta sobre una rejilla para que se enfríe. Sírvala a temperatura ambiente con nata montada, si lo desea.