

# Torta pudding de batata



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 1hrs. 0min , Tiempo de cocción: 1hrs. 15min  
Tiempo total: 2hrs. 15min , Número de porciones: **10**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/torta-pudding-de-batata>

## Preparación

Cocine las batatas con cáscara hasta que estén tiernas. Una vez cocidas, deje enfriar, retire la cáscara y haga un puré suave. Precaliente el horno a 175°C. Rocíe un molde redondo desmontable con aceite en aerosol. En un tazón grande, bata el puré de batata y los huevos hasta que quede suave y combinado. Mezcle la leche de coco, el azúcar negra, el ron y la manteca, mezclar hasta combinar. Incorpore los ingredientes secos y revuelva hasta que se humedezca. Coloque la mezcla en el molde preparado. En un tazón pequeño, mezcle el coco rallado, el azúcar negra y la canela y espolvorear por encima de la masa del pastel. Hornee la torta hasta que un cuchillo insertado en el centro salga limpio, unos 60 a 75 minutos. Retirar del horno y coloque el recipiente en una rejilla para enfriar durante 10 minutos. Deje enfriar en el molde durante 10 minutos. Pase suavemente un cuchillo de hoja fina alrededor del borde y lentamente desmolde. Dejar que se enfría completamente y llevarlo a la heladera por 3 horas antes de degustar.

## Ingredientes

- 500 gramo/s Batata
- 2 cucharada/s Ron
- 1 taza/s Harina
- 1 cucharadita/s Nuez Moscada
- 3 Huevos
- 400 cc. Leche de coco
- 1 taza/s Azúcar negra
- 2 cucharada/s Manteca
- Para la superficie: 1/2 taza/s Coco rallado
- 2 cucharada/s Azúcar negra
- 1 cantidad mínima Canela

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

