

Dulce de batata

Receta en: <http://www.atresquartsdequinze.net/?p=5208>

Fecha de publicación: 24/10/2016

Raciones: 1 bloque de 20 × 20 × 2 cm (1 kg aprox.)

Preparación: 1 hora 30 min. aprox.

Ingredientes

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	500 gr		de boniato (batata) cocido (aprox. 600-650 gr de boniato crudo)
	400 gr		de azúcar blanco granulado
	100 gr		de agua
1 punta			de vainilla en polvo (o un chorrito de esencia)
	5 gr		de agar-agar en polvo
	100-150 gr		de agua

Preparación

1. Poner los boniatos con piel en una olla con agua fría. Poner la olla en el fuego y, cuando el agua rompa el hervor, contar 30 minutos. Pinchar los boniatos con un palillo para comprobar que estén hechos. Dejarlos escurrir y enfriar.
2. Pelarlos, cortarlos a trozos y pasarlos por la batidora de brazo (túrmix). También se pueden hacer puré con un tenedor, pero hay que asegurarse de que quede bien fino, sin grumos.
3. Poner el azúcar y la primera medida de agua (100 gr) a fuego medio-fuerte. Mezclar bien para que el azúcar se disuelva y preparar un almíbar. Cuando el líquido rompa el hervor, contar 5 minutos. Sacar el almíbar del fuego.
4. Poner el puré de boniato en una olla. Añadir el almíbar y la vainilla en polvo y mezclar. Si queda algún grumo, pasar de vuelta por la batidora de brazo. Poner en el fuego y, cuando rompa el hervor, contar unos 12-15 minutos. Revolver bien para que no se pegue teniendo mucho cuidado con las salpicaduras. Para comprobar si el dulce está en su punto, pasar la cuchara o espátula por el fondo de la olla. Si deja un trazo claro y la confitura se despega de las paredes y del fondo, ya está hecha.
5. Poner un cazo pequeño al fuego con la segunda medida de agua y el agar-agar. Dejar que hierva un par de minutos para que se active el agar.
6. Mientrastanto, preparar un molde cuadrado de 20 × 20 cm. Si es de vidrio o plástico, untarlo con aceite con la ayuda de un pincel de cocina. La capa de aceite debe ser muy fina. Si el molde es metálico, forrarlo con papel antiadherente.
7. Añadir la preparación de agar-agar a la confitura, mezclarla bien y poner la preparación en el fuego de vuelta un minuto. Si se usa esencia de vainilla, añadirla en este momento para evitar que las partículas aromáticas volátiles se evaporen. Poner el dulce en el molde y alisar la superficie. Dejarla reposar a temperatura ambiente durante unas horas, hasta que la gelatina surta efecto.
8. Para desmoldar el dulce, con la ayuda de un cuchillo procurar que entre un poco de aire entre el molde y la confitura. Poco a poco se irá separando. Dar vuelta el dulce encima de film transparente y envolverlo para conservarlo en el frigorífico.