Zapiekanka ze słodkich ziemniaków z piankami

Oryginalny pomysł na zapiekankę ze słodkich ziemniaków

Czas na High: 2.45-3H
Czas na Low: 6-7H
Ilość porcji: 3-5
Czas przygotowania: 20

Składniki



• 2 kg słodkich ziemniaków, obranych i pokrojonych w 2 cm kostkę
• ½ szklanki brązowego cukru
• 5 łyżek stołowych solonego masła, pokrojonego w kostkę
• 2 łyżeczki soli
• 1 łyżeczka mielonego cynamonu
• 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
• Spray do smażenia
• 2 szklanki miniaturowych pianek marshmallows
• 1 szklanka posiekanych orzechów pekan
•

Wykonanie:

Umieść słodkie ziemniaki, cukier, masło, sól, cynamon i wanilię w wolnowarze pokrytym sprayem do smażenia wymieszaj. Przykryj i gotuj do momentu, aż ziemniaki staną się miękkie, ok. 2 godziny i 45 minut do 3 godzin na HIGH lub 6 do 7 godzin na LOW. Posyp piankami marshmallows przykryj i gotuj na HIGH aż marshmallows staną się miękkie, około 15 minut. Posypać pekanami.