

Zapiekanka ze słodkich ziemniaków z piankami

Oryginalny pomysł na zapiekankę ze słodkich ziemniaków

 Czas na High: 2.45-3H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 6-7H

 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.