**Świąteczna zapiekanka z batatów**

**Składniki na 4 porcje:**

1 kg batatów

250 ml mleka

60 g masła

1 jajko (średniej wielkości)

120 g cukru

1 opakowanie cukru waniliowego

½ łyżeczki sproszkowanego cynamonu

100 g orzechów pekan

**Przygotowanie:**

**1.** Bataty obrać, umyć, pokroić w kostkę i gotować w odpowiedniej wielkości garnku przez 20 minut. W międzyczasie podgrzać mleko, roztrzepać jajko i stopić masło. Odcedzić i rozgnieść bataty. Dodać roztrzepane jajko, 100 g cukru, cukier waniliowy, 40 g roztopionego masła i cynamon. Następnie dodać mleko, cały czas mieszając.

**2.** Wlać masę do wysmarowanego tłuszczem naczynia żaroodpornego. Grubo posiekać orzechy pekan i rozłożyć równomiernie na masie. Posypać pozostałym cukrem i polać pozostałym masłem. Piec 30 minut w nagrzanym piekarniku (piekarnik elektryczny: 200°C/ piec konwekcyjny: 175°C/ piec gazowy: podziałka na 3).

**Czas przygotowania:** ok. 1 godziny

**Wartość odżywcza na porcję:**

Wartość energetyczna: 742 kcal / 3106.5 kJ

Białko: 10,4 g

Tłuszcze: 35,65 g

Węglowodany: 93,9 g