**Chleb z batatów**



**Składniki na ok. 20 kromek:**

300 g batatów

60 g miękkiego masła

150 g drobnego cukru

120 g syropu klonowego

1 jajko (w rozmiarze L)

80 ml mleka

1 łyżeczka cynamonu

10 g tartego imbiru

Rdzeń z 1 laski wanilii

250 g mąki

2 łyżeczki proszku do pieczenia

½ łyżeczki soli

100 g orzechów włoskich

1. Bataty obrać i pokroić w kostkę. Gotować w wodzie przez 15-20 minut, aż będą miękkie. Odsączyć i zmiksować na purée. Odstawić do ostygnięcia.

2. Dobrze zmieszać masło z cukrem. Dodać purée z batatów, syrop z klonu, jajko, mleko, cynamon, imbir i rdzeń z wanilii, zmieszać.

3. Zmieszać mąkę, proszek do pieczenia i sól. Dodać masę z batatów i wszystko dobrze zmieszać. Posiekać orzechy włoskie na kawałki i dodać do masy. Natłuścić formę do chleba i napełnić ją ciastem. Piec przez 50-60 minut w rozgrzanym wcześniej piekarniku w temperaturze 180°C (gaz: poziom 2-3; termoobieg: 160°C).

**Wskazówka:** Do smarowania słodkiego chleba podać marmoladę, doskonale pasuje gorzka marmolada z pomarańczy. Świetnie smakuje również pikantna pasta, taka jak np. Pesto Rosso.

Czas przygotowania: ok. 1 ½ godziny

**Wartości odżywcze w jednej kromce:**

Energia: 183 kcal/765 kJ

Białko: 3 g
Tłuszcz: 6,9 g
Węglowodany: 27 g

Pomysł: Andreas Bärenklau, dyrektor kuchni w Park Hyatt w Hamburgu.