**Pane alle patate dolci**



**Ingredienti per circa 20 fette:**

300 gr di patate dolci

60 gr di burro morbido

150 gr di zucchero di canna

120 gr di sciroppo d’acero

1 uovo (grande)

80 ml di latte

1 cucchiaino di cannella

10 gr di zenzero grattugiato

Polpa di 1 bacca di vaniglia

250 gr di farina

2 cucchiaini di lievito in polvere

½ cucchiaino di sale

100 gr di noci

1. Sbucciate le patate dolci e tagliatele a dadini. Immergetele in acqua e fatele bollire per 15-20 minuti. Scolatele e riducetele in purea. Lasciateli intiepidire.

2. Amalgamate bene il burro con lo zucchero. Unitevi il purè di patate dolci, lo sciroppo d’acero, l’uovo, il latte, la cannella, lo zenzero e la polpa di vaniglia e mescolate.

3. Mescolate la farina, il lievito in polvere e il sale. Unitevi il composto di patate dolci e amalgamate bene il tutto. Tritate grossolanamente le noci e unitele al composto. Ungete uno stampo a cassetta, versatevi l’impasto e cuocetelo per 50-60 minuti nel forno preriscaldato a 180 gradi (a gas: livello 2-3; ventilato: 160 gradi).

**Consiglio:** questo pane dolce è ottimo se gustato con la marmellata, meglio se di arance amare, ma si abbina alla perfezione anche con una salsa piccante, ad es. il pesto rosso.

**Tempo di preparazione:** circa 1,5 ore

**Valori nutrizionali per fetta:**

Energia: 183 kcal / 765 kJ

Proteine: 3 grGrassi: 6,9 grCarboidrati: 27 gr

*Ricetta ideata da: Andreas Bärenklau, Direttore di cucina presso Park Hyatt Hamburg.*