**Gratin di patate dolci per i giorni di festa**



**Ingredienti per 4 persone:**

1 kg di patate dolci

250 ml di latte

60 gr di burro

1 uovo medio

120 gr di zucchero di canna

1 bustina di zucchero vanigliato

½ cucchiaino di cannella in polvere

100 gr di noci pecan

**1.** Sbucciate le patate dolci, tagliatele a dadini e fatele bollire in una pentola capiente per 20 minuti. Nel frattempo scaldate il latte, fate sciogliere il burro e sbattete l’uovo. Scolate le patate dolci e schiacciatele. Aggiungetevi l’uovo sbattuto, 100 gr di zucchero di canna, lo zucchero vanigliato, 40 gr di burro fuso e la cannella. Quindi versate il latte mescolando di continuo.

**2.** Versate il composto in una teglia/pirofila imburrata. Tritate grossolanamente le noci pecan e distribuitele in modo uniforme sulla superficie. Ultimate con lo zucchero di canna rimanente e con 20 gr di burro fuso. Cuocete per circa 30 minuti nel forno preriscaldato a 200 °C (a gas: livello 3; ventilato: 175 °C).

**Tempo di preparazione:** circa 1 ora

**Valori nutrizionali per porzione:**

Energia: 742 kcal / 3106,5 kJ

Grassi: 35,65 gr

Carboidrati: 93,9 gr

Proteine: 10,4 gr