



## Satsuma imo

### Ingredientes:

- 2 satsuma-imo pequeños (boniatos).
- 1 yema.
- 2 cucharadas de mantequilla.
- 1 cucharada de leche.
- 2 cucharadas y 1/2 de azúcar.
- Semillas de sésamo tostadas.

### Elaboración:

- Cocer los boniatos en el microondas hasta que se ablanden.
- Pelarlos y triturarlos en un tazón.
- Añadir la mantequilla, la yema, el azúcar y la leche en el tazón. Remover los ingredientes bien.
- Hacer pequeñas tortas de boniato ovaladas y poner cada torta sobre una taza de aluminio.
- Mezclar un poco de agua y la yema sobrante en una pequeña taza. Cubrir las tortas con la mezcla usando un pincel. Espolvorear con las semillas de sésamo tostadas.
- Poner las tortas sobre una bandeja y cocerlas al horno a 190° durante 10-15 minutos.