



## EMPANADAS SUCRÉES À LA PATATE DOUCE ET LUCUMA

**PERSONNES : 6**

**TEMPS DE PRÉPARATION : 20MIN**

**TEMPS DE CUISSON : 20MIN**

### INGRÉDIENTS

- 2 patates douces moyennes
- 100 g de Lucuma en poudre
- 1 pâte à empanadas prête à l'emploi
- 50 g de sucre
- 1 cas de cannelle

### INSTRUCTIONS

1. Épluchez et faites cuire les patates douces dans de l'eau bouillante pendant 15-20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
2. Écrasez les patates douces, ajoutez la Lucuma, le sucre et la cannelle. Mélangez bien.
3. Découpez la pâte à empanadas en cercles et déposez une cuillère de garniture au centre de chaque cercle.
4. Pliez la pâte en deux et pressez les bords pour sceller les empanadas.
5. Faites cuire au four à 180°C pendant 20 minutes jusqu'à ce que les empanadas soient dorées.

### NOTES

Ces empanadas sucrées sont un délice à partager lors de goûters ou de fêtes.