**Temps de cuisson :** 5 minutes

**Temps de préparation :** 20 minutes

**Degré de difficulté :** facile

**Portion : 20 portions**

# Bonbons aux patates

## Ingrédients :

- 300 grammes de sucre en poudre + un peu pour rouler la pâte
- Une petite patate (vous aurez besoin de seulement ¼ tasse de pommes de terre en purée nature)
- ¼ de tasse de beurre d'arachides crémeux *

*vous pouvez remplacer par du Nutella ou de la confiture ou encore un duo beurre d'arachides/Nutella

## Marche à suivre :

1. Piquer la pomme de terre et la faire cuire la pomme de terre entière au four micro-ondes pendant 3 à 5 minutes selon la force de votre four à micro-ondes.
2. Retirer la peau de la pomme de terre. Réduire la pomme de terre en purée lisse et laisser refroidir.
3. Mélanger ¼ tasse de purée de pommes de terre avec le sucre en poudre. Idéalement passé au tamis au préalable.
4. La texture devrait ressemble à de la pâte à modeler. Ajouter un peu de sucre en poudre au besoin.
5. Saupoudrer un papier parchemin de sucre en poudre.
6. Déposer la boule sur le papier parchemin.
7. Mettre un peu de sucre en poudre sur votre rouleau et rouler la pâte en un grand rectangle de 10 pouces par 8 pouces.
8. Étendre le beurre d'arachides sur la pâte et la rouler comme un sushi.
9. Réfrigérer pendant au moins 1 heure.
10. Sortir du frigo et couper en rondelle d'un demi-pouce. Servir. Conserver au frigo.