

Υπέροχος αφράτος πουρές γλυκοπατάτας, που συνοδεύει τέλεια κάθε κυρίως πιάτο. Φτιάξτε εύκολα και γρήγορα τον πιο νόστιμο πουρέ γλυκοπατάτας!

## Τι θα χρειαστείτε

1 μεγάλη γλυκοπατάτα περίπου 700 γρ.

70 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη

4 κ.σ. κεφαλοτύρι τριμμένο

5 κ.σ. γάλα

Αλάτι και πιπέρι

Μοσχοκάρυδο τριμμένο

# Πουρές γλυκοπατάτας

## Εκτέλεση συνταγής

Καθαρίζουμε τη γλυκοπατάτα και την κόβουμε σε κομμάτια. Βράζουμε μέχρι να μαλακώσει.

Όσο είναι ζεστή τη βάζουμε σε ένα μπολ, ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι και το βούτυρο.

Προσθέτουμε το γάλα και το τριμμένο τυρί και ανακατεύουμε καλά.

Πατάμε με πηρούνι ή με το εργαλείο που λιώνουμε τις πατάτες για πουρέ.

Τέλος ρίχνουμε το μοσχοκάρυδο και ανακατεύουμε ξανά.

Σερβίρουμε ζεστό!

Συνοδεύει τέλεια ψητά κρέατα, κοτόπουλο, μπιφτέκια κλπ.

Αν σας άρεσε η συνταγή δείτε και τη συνταγή για [αφράτο κλασικό πουρέ πατάτας](#)

# Πουρές γλυκοπατάτας

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Καθαρίζουμε τη γλυκοπατάτα και την κόβουμε σε κομμάτια.
- 2 Βράζουμε μέχρι να μαλακώσει.
- 3 Όσο είναι ζεστή τη βάζουμε σε ένα μπολ, ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι και το βούτυρο.
- 4 Προσθέτουμε το γάλα και το τριμμένο τυρί και ανακατεύουμε καλά.
- 5 Πατάμε με πηρούνι ή με το εργαλείο που λιώνουμε τις πατάτες για πουρέ. Τέλος ρίχνουμε το μοσχοκάρυδο και ανακατεύουμε ξανά.
- 6 Σερβίρουμε ζεστό! Αν σας άρεσε η συνταγή δείτε και τη συνταγή για αφράτο κλασικό πουρέ πατάτας