

Dulce de batata casero: el secreto para hacerlo firme, delicioso y en simples pasos

13/08/2025



El **dulce de batata** es un clásico de la mesa argentina, inseparable del queso en el famoso postre «vigilante”. Aunque se consigue en cualquier supermercado, hacerlo en casa tiene otra magia: aroma más fresco, sabor más natural y la satisfacción de lograrlo con tus manos. Esta receta, sin gelatina ni aditivos, se basa en la cocción lenta y el punto justo del almíbar para obtener la textura firme típica del dulce en bloque.

Para prepararlo se necesitan **1 kilo** de batatas ya peladas, **700 gramos** de azúcar, **500 mililitros** de agua, **1** chaucha de vainilla o **1** cucharada de esencia, y **1** cucharadita de jugo de limón, este último opcional pero útil para evitar la cristalización del azúcar.

El primer paso es **cocinar la batata**. Se la pela, se la corta

en trozos y se hierve en abundante agua durante unos **20 a 25 minutos**, o hasta que al pincharla con un tenedor se deshaga con facilidad. Luego se escurre bien y se hace un **puré fino, sin grumos**, que se reserva.

Mientras tanto, se **prepara el almíbar**. En una olla amplia se coloca el azúcar junto con el agua y se cocina a fuego medio, revolviendo hasta que el azúcar se disuelva por completo. Una vez que rompe hervor, se deja entre **7 y 8 minutos** sin revolver, hasta alcanzar el **punto “hilo flojo”**, que se reconoce cuando al tomar un poco de almíbar con una cuchara y dejarlo caer, se forma un hilo fino y continuo.

En ese momento se incorpora el **puré de batata al almíbar**, junto con la vainilla y el jugo de limón. Se baja el fuego a medio-bajo y se continúa la cocción entre **40 y 60 minutos**, removiendo constantemente con cuchara de madera para evitar que se pegue. El dulce estará listo cuando, al pasar la cuchara, se vea el **fondo de la olla** y este tarde en cubrirse nuevamente.

Por último, se vuelca la preparación en un **molde humedecido o forrado con papel film**, se alisa la superficie y se deja enfriar a temperatura ambiente antes de llevarla a la heladera por al menos **12 horas**. Pasado ese tiempo, se puede **desmoldar y cortar en porciones**.

Para lograr un **color anaranjado más intenso**, como el de los dulces industriales, se recomienda utilizar **batatas coloradas** y añadir unas **hebras de azafrán** o una pizca de **colorante vegetal disuelto en agua caliente** durante los últimos minutos de cocción.

Fuente: América 24