

## Rosca de papa al horno.

1kg de papas  
250gr harina  
2 huevo  
Pasas de uvas  
Miel  
Cardamomo  
Sal

Preparamos con las papas puré, dejamos que entibie y agregamos una cucharadita de cardamomo, huevo y harina, hasta lograr una masa parecida a la de los ñoquis, estiramos la masa en forma de rectángulo de unos 2cm de espesor, ponemos en el centro las pasas y la miel, formamos un cilindro y ponemos en una asadera de horno, pintamos con una yema y miel, agregamos semillas de amapola, llevamos a un horno caliente (200grados) unos 20 minutos, hasta que dore.

Retiramos del horno y rociamos un poco de miel por encima, esperamos que enfríe , servimos.