



Crumble de durazno

Porciones 8 | Tiempo de preparación 5 min | Tiempo total 30 a 35 min

Equipamiento: Molde para pastel de 9", tazón pequeño, tazón grande, abrelatas, tazas y cucharas medidoras

Utensilios: Cuchara, tenedor

Ingredientes

Aerosol antiadherente

4 latas de 15 oz de duraznos en jugo, escurridos y en rebanadas

2 cucharas de almidón de maíz

1 cucharadita de extracto de vainilla (regular o imitación)

2 cucharaditas de canela molida, divididas

2/3 taza de avena tradicional

1/3 taza de azúcar negra

1/3 taza de harina de trigo integral

2 ½ cucharas de mantequilla

Instrucciones

1. Antes de comenzar, lávese las manos y lave las superficies, los utensilios y las tapas de las latas.
2. Precaliente el horno a 400 grados.
3. Rocíe un molde para pastel de 9 pulgadas de profundidad con aerosol antiadherente y coloque los duraznos en el molde. Distribuya de forma uniforme en el molde.
4. En un tazón mediano, combine el almidón de maíz, la vainilla y 1 cucharadita de canela; vierta la mezcla sobre los duraznos.
5. En un tazón grande, mezcle la canela restante, la avena, el azúcar negra, la harina y la mantequilla con un tenedor hasta formar una textura arenosa. Espolvoree sobre los duraznos en el molde para pastel.
6. Hornee por 25 a 30 minutos o hasta que los jugos se espesen y burbujeen, y la parte superior esté ligeramente dorada. Sirva caliente.

Información nutricional:

Calorías 270 Grasas totales 5 g Sodio 45 mg Carbohidratos totales 59 g Proteína 3 g