Crumble de durazno

Porciones: 8 | Tiempo de preparación: 5 minutos. | Tiempo total: 30-35 minutos.

Equipamiento:
Molde para pastel de 9 pulgadas
Tazón pequeño
Tazón grande
Abrelatas

Utensilios:
Cuchara
Tenedor
Tazas y cucharas medidoras

Ingredientes

Aerosol antiadherente
4 latas de 15 oz de duraznos en jugo en rebanadas, escurridos
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 arrollada
1/3 taza de azúcar negra
1/3 taza de harina de trigo integral
2 1/2 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 pequeño, 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 un 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

Esta institución brinda igualdad de oportunidades de empleo. **http://www.section508.gov/** Este material fue financiado por el Programa de Asistencia Nutricional Suplementaria de Ohio (SNAP) del USDA.