

Cobbler de duraznos

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Harina 0000: 140 Gramos

Leche: 240 Centímetros cúbicos

Polvo de hornear: 1 Cucharadita y $\frac{1}{2}$

Manteca: 100 Gramos

Azucar rubia: 4 Cucharada

Azucar rubia: 160 Gramos

Canela: $\frac{1}{2}$ Cucharadita

Sal fina: A gusto

Duraznos: 1 Kilo Gramos

Miel: 4 Cucharada

Preparación de la Receta

- Colocar la *manteca* en una fuente para horno y poner la fuente en el horno para que se derrita, aproximadamente 10 minutos.
- Mientras se mezcla la *harina*, $\frac{3}{4}$ parte del azúcar, el polvo de hornear, la canela y la sal para hacer la masa.
- Agregar la leche y la vainilla a la mezcla de *harina*, y mezclar hasta que esté bien integrado.
- Mezclar en un bol los duraznos con el resto de la azúcar y la miel.
- Colocar la mitad de los duraznos sobre la *manteca* derretida. Luego, verter la masa sin revolver.
- Colocar los duraznos restantes sobre la masa.
- Hornear durante 55 minutos a 190^a C hasta que el centro esté listo y los bordes comiencen a dorarse.
- Una vez que el cobbler esté listo, servirlo tibio o a temperatura ambiente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cobbler-de-duraznos>