Cobbler de duraznos



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Harina 0000: 140 Gramos
Leche: 240 Centímetros cúbicos
Polvo de hornear: 1 Cucharadita y ½
Manteca: 100 Gramos
Azucar rubia: 4 Cucharada
Azucar rubia: 160 Gramos
Canela: ½ 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*, ¾ 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 190ª 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