

Crumble de melocotón

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Manteca: 50 g

Brandy: 1 Chorrito

Azucar: A gusto

Jugo de Naranja: 1 Chorrito

Yogur griego: 1 Unidad

Almendras molidas: 25 g

Harina: 75 g

Canela: A gusto

Melocotones maduros: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Para comenzar, pelamos y cortamos los melocotones y los maceramos durante 15 minutos con el *jugo de naranja* y el brandy.
- A continuación, mezclamos la *almendra* molida, la *harina* y la *manteca*.
- Precalentamos el horno a 180°C.
- En un molde enmantecado, colocamos como base la fruta y agregamos por encima la mezcla de *harina*, *almendra* y *manteca*.
- Horneamos durante a 180°C hasta que se dore.
- Cuando esté doradito, servimos con un poco de *yogur* y si deseamos, espolvoreamos un poco de canela.
- Servimos.

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