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 180ºC.
- En un molde enmantecado, colocamos como base la fruta y agregamos por encima la mezcla de *harina*, *almendra* y *manteca*.
- Horneamos durante a 180ºC 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