

Duraznos rellenos con chocolate y avellanas

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Duraznos: 4 Unidades

Galleta clásica tostada: 50 g

Menta fresca: Cantidad deseada

Avellanas: 50 g

Mascarpone: 150 g

Crema de choclo: Onza

Preparación de la Receta

- Comenzamos precalentando el horno a 200°C.
- Luego, en un bowl, añadimos las galletas trituradas, el mascarpone, el **chocolate** y las avellanas picadas. Mezclamos todo hasta conseguir una mezcla homogénea.
- A continuación, cortamos los duraznos por la mitad y los deshuesamos. Rellenamos cada mitad con la mezcla que hicimos anteriormente.
- Llevamos al horno a 200°C durante 5-7 minutos.
- Pasado ese tiempo, espolvoreamos con *menta* picada y agregamos con un hilo de aceite.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/duraznos-rellenos-con-chocolate-y-avellanas>