

Postre de Durazno

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Hojas de menta: c/n

Crumble

Azúcar: 100 Gramos

Harina 0000: 200 Gramos

Nueces: 100 Gramos

Mantequilla: 100 Gramos

Relleno

Almíbar de durazno: 70 c.c.

Azúcar: 180 Gramos

Gelatina sin sabor: 14 Gramos

Duraznos en almíbar: 800 Gramos

Queso Crema: 200 Gramos

Preparación de la Receta

Crumble

- Precalentar horno a 190° C.
- Mezclar *harina*, azúcar, nueces y *mantequilla* hasta formar un arenado
- Llevar al horno en una placa hasta que tengan una consistencia crocante

Relleno

- Batir en licuadora los duraznos con azúcar, queso *crema* y la *gelatina* sin sabor hidratada con el *jugo* del *almíbar*
- Agregar en los recipientes elegidos una base de *crumble* y el relleno.

Armado

- Llevar a la heladera hasta que la *gelatina* tome consistencia y agregarle una hojita de *menta* para decorar

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