

- Peras asadas con crumble de avena -



INGREDIENTES

- 2 PERAS
- ¼ TAZA DE AVENA
- 3 CDAS. DE HARINA DE TRIGO
- 4 CDAS. DE MANTEQUILLA SIN SAL
- 2 CDAS. DE AZÚCAR
- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 2 CDAS. DE ALMENDRAS FILETEADAS

- 1/4 CDTA. DE CANELA

PROCEDIMIENTO

1. PRE CALIENTA EL HORNO A 190 °C.
2. CORTA LAS PERAS A LA MITAD Y ELIMINA EL CENTRO. RESERVA.
3. EN UN BOL COMBINA LA AVENA JUNTO CON LA HARINA DE TRIGO, EL AZÚCAR, LA CANELA Y LAS ALMENDRAS FILETEADAS.
4. ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA, SEGUIDAMENTE AÑADE LA MANTEQUILLA Y CON AYUDA DE UN TENEDOR REVUELVE HASTA CONSEGUIR UNA MEZCLA GRANULOSA.
5. COLOCA LAS PERAS EN UNA BANDEJA, CUBRE LAS PERAS CON UNA CUCHARADA DEL CRUMBLE.
6. HORNEA DE 15 A 20 MINUTOS O HASTA QUE EL CRUMBLE ESTÉ DORADO.
7. SIRVE TIBIAS.