

Receta 32



@durazosnectarinasyciruelasdecalfornia



@carozos_de_california



@carozosdecalif

Duraznos de California al horno con mascabado



Postre



30 min



6 porciones

 *California*



Duraznos de California al horno con mascabado

Ingredientes

- 6 duraznos de California a la mitad, deshuesados
- 6 cucharadas de azúcar mascabado
- ¼ de taza de pasas
- ¼ de taza de nueces picadas
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- 1 cucharadita de canela molida
- El jugo de media naranja

Pasos

- 1.** Precalienta el horno a 180°C.
- 2.** Coloca las mitades de durazno de California en un refractario.
- 3.** Mezcla azúcar, pasas, nueces, ralladura, y canela. Esparce sobre los duraznos de California y rocía con el jugo de naranja.
- 4.** Hornea durante 15 minutos.
- 5.** Sirve calientes o a temperatura ambiente.

Consejos

Acompaña este postre con helado de yogurt. Sírvelo en el desayuno espolvoreado con avena y acompañado por yogurt.

Para los niños, ponlo en su lonchera como refrigerio para el recreo.

