

# MINI CROCANTES DE MELOCOTÓN



**INGREDIENTES** Porciones: 4 | Tamaño de la porción: 1 crocante



**Melocotones enlatados en jugo 100%**

1 - lata de 15,25 onzas, escurrida



**Extracto de vainilla**

1/2 cucharadita



**Canela**

1/2 cucharadita, dividida



**Jengibre molido**

1/4 cucharadita



**Avena en hojuelas**

1/2 taza



**Harina**

2 cucharadas



**Azúcar**

1 cucharada



**Mantequilla derretida**

1 cucharada



**Spray de cocina**

LOWCOUNTRY FOOD BANK

[lowcountryfoodbank.org/nutrition](http://lowcountryfoodbank.org/nutrition)

# INSTRUCCIONES

## 1. PRECALENTAR EL HORNO



Precalente el horno a 350°F, y cubra ligeramente los cuatro huecos de los moldes para magdalenas con spray de cocina.

## 3. HACER MIGAS



En un bol aparte, mezcle la avena, el azúcar, la harina y el resto de la canela. Añada la mantequilla derretida y remueva hasta que esté bien mezclado y desmenuzable.

## 5. CUBRIR CON MIGAS



Espolvoree uniformemente la mezcla de avena sobre cada una de las porciones de melocotón.

## 2. CORTAR LOS MELOCOTONES EN DADOS Y SAZONAR



Corte los melocotones en dados y añádalos a un bol con la vainilla, el jengibre y 1/4 de cucharadita de canela.

## 4. AÑADIR LOS MELOCOTONES AL MOLDE



Divida la mezcla de melocotón en cuatro porciones y extiéndalas en los huecos engrasados de los moldes para magdalenas.

## 6. HORNEAR



Hornee a 350 grados °F durante 30 minutos, o hasta que la mezcla de melocotón esté burbujeante y la avena crujiente.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Calorías: 170

Carbohidratos totales: 34g

Proteína: 2g

Grasas totales: 4g

Fibra dietética: 0g

Sodio: 30mg