

Bocaditos de durazno



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: **24**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bocaditos-de-durazno>

Preparación

Precaliente el horno a 190°C. Enmantecar un molde de 22x33 cm (aprox.). Ponga un pedazo largo de papel manteca en el fondo de la sartén, dejando que se extienda hasta los dos lados cortos de la fuente (esto hará que sea más fácil quitar las barras de la fuente después de haber sido cocinadas). Para el crumble: En el cuenco de una batidora de pie equipados con la pala combine la harina, el azúcar, el polvo para hornear, la sal y la canela a baja velocidad. Añadir la manteca, mezcle con un tenedor. Agregue el huevo y mezcle en velocidad media-baja hasta que la textura se asemeje a la harina de maíz gruesa, con los pedazos de manteca pequeños. Vierta mitad de la masa en el molde preparado. Coloque el resto de la masa en el refrigerador mientras se prepara el relleno. Para el relleno: En un tazón mediano, mezcle suavemente los duraznos cortados en cubitos y el jugo de limón, póngalos aparte. En un tazón pequeño, mezcle la harina, el azúcar, la sal, la canela y la nuez moscada. Verter sobre los duraznos y mezclar suavemente. Extienda la mezcla de durazno uniformemente sobre la corteza. Desmenuzar la masa restante sobre la capa

Ingredientes

- 3 taza/s Harina
- 1 taza/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1/4 cucharadita/s Canela
- 1 taza/s Manteca fría
- 1 Huevo ligeramente batido
- Para el relleno: 5 taza/s Duraznos en dados
- 2 cucharada/s Jugo de limón
- 1/2 taza/s Harina
- 1 taza/s Azúcar
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1/2 cucharadita/s Canela
- 1/4 cucharadita/s Nuez Moscada

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Postre, Otro, Dulces

de durazno. Hornear en horno precalentado durante 45 minutos, o hasta que la superficie esté ligeramente marrón. Dejar enfriar completamente sobre una rejilla y luego transferir al refrigerador para enfriar antes de cortar en cuadrados. Conservar en un recipiente hermético en el refrigerador.

