Crujiente de Manzana con Durazno

Tiempo de Cocción: 40 minutos

Sirve: 8 Porciones

Ingredientes

1 lata duraznos en almíbar, drenados y rebanados (20 onzas)

2 manzanas medianas, un poco ácidas, peladas, rebanadas

1/2 cucharadita vainilla

1/4 cucharadita canela molida

3/4 taza harina (más 3 cucharadas de)

1/4 taza azúcar moreno (compacta de)

3 cucharadas margarina fría

Preparación

1. Caliente el horno a 350°F. Ligeramente engrase un molde de 9x9x2 pulgadas.
2. Combine los duraznos, manzanas, vainilla y canela en un tazón. Mezcle bien y extiende uniformemente en el molde engrasado.
3. Combine la harina y la azúcar en un tazón pequeño. Corte la margarina con dos cuchillos hasta que la mezcla tenga la consistencia de la fécula de maíz.
4. Espolvoree la mezcla de harina uniformemente sobre la

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	170
Grasa total	5 g
Grasa saturada	1 g
Colesterol	0 mg
Sodio	45 mg
Total de Carbohidrato	31 g
Fibra dietética	2 g
Azúcares totales	18 g
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
Proteínas	2 g
Vitamina D	N/A
Calcio	N/A
Hierro	N/A
Potasio	N/A

N/A - Información no está disponible

fruta.

5. Hornee hasta ligeramente dorado y salgan burbujitas,
unos 20
minutos.

USDA, Center for Nutrition Policy and Promotion (CNPP), Recipes and Tips for Healthy, Thrifty Meals, 2000