Melocotn y Galletas Horneadas

Sirve: 6 Porciones

Melocotones frescos pueden ser utilizados en postres horneados como pasteles. Esta deliciosa receta de Melocotón y Galletas Horneadas utiliza melocotones frescos.

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad	% Valor Diarios*
Calorias	250	
Grasa total	8 g	
Proteinas	3 g	
Carbohidrato	44 g	
Fibra dietetica	2 g	
Grasa saturada	2.5 g	
Sodio	160 mg	

Ingredientes

1 taza mezcla de panaderia baja en grasas
1 taza leche sin grasa (ó 1 taza de leche baja en grasa)
1/2 cucharadita nuez moscada (si lo desea)
4 cucharadas margarina (derretida)
3/4 taza azúcar
1 1/2 libras melocotón fresco (rebanado, aproximadamente 6 melocotones)

Preparación

1. Precaliente el horno a 375°F.

2. Mezcle la leche y la mezcla de panadería. Si va a usar nuez moscada, agréguela también. Agregue la margarina y revuelva hasta que están combinados.

3. Vierta la masa en una bandeja para hornear de 8x8 pulgadas.

4. Combine la azúcar y los melocotones, y distribúyalos con una cuchara sobre la masa en la bandeja para hornear (no los mezcle).

5. Hornéelos por 50 minutos o hasta que doren.

Recipe adapted from Food.com