

Postre fácil de duraznos con granola crocante

Tiempo de preparación: 5
min

Tiempo de cocción:
15min

Porciones: 4

Ingredientes

- 4 duraznos
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de canela en polvo
- ¼ cucharadita de nuez moscada en polvo
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 taza de granola

Instrucciones



¡Comienza con las manos limpias!
Lávate las manos con jabón y agua

1. Rebane los duraznos en rodajas delgadas.
2. Cocine los duraznos y la mantequilla en una sartén, a fuego medio, hasta que comiencen a ablandarse, aproximadamente 5 minutos.
3. Agregue la canela, el azúcar, la nuez moscada y el extracto de vainilla, y continúe cocinando durante otros 5 a 10 minutos hasta que la mezcla haya espesado.
4. Retire del fuego. Sirva la mezcla de duraznos en tazones.
5. Cubra con granola y disfrute.

