



# Baya crujiente en la estufa

Preparación: 15 min  
Tiempo de cocción: 10 min  
Rinde hasta 6

## Ingredientes

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 tazas arándanos frescos o congelados
- 3 tazas fresas en rodajas frescas o congeladas
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de maicena
- 2 cucharaditas de canela molida
- ½ cucharadita de nuez moscada (opcional)
- 2 tazas granola

Puede agregar: pasas y nueces picadas

## Instrucciones



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

1. Calentar una sartén a fuego medio. Derrita la mantequilla en la sartén y añada las fresas y los arándanos. Saltéelas durante unos 5 minutos, removiendo de vez en cuando.
2. Agregue el extracto de vainilla
3. En un tazón pequeño mezcle la canela, azúcar, nuez moscada y maicena. Agregue la mezcla a las frutas y continúe cocinando durante otros 5-10 minutos hasta que la salsa se haya espesado, revolviendo con frecuencia.
4. Apague el fuego y vierta la mezcla de frutas en tazones. Espolvoree con granola y otro tipo de nuez de su elección y. ¡Buen provecho!