

Crocante de manzana al fogón o a la hornilla

Preparación: 15 min
Tiempo de cocción: 10 min
Porciones: 4

Ingredientes

- 4 manzanas, en rodajas finas
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de canela molida
- ½ cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 taza granola

Coberturas opcionales: pasas y nueces picadas



Instrucciones



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

1. Corte las manzanas en rodajas finas.
2. En una sartén a fuego medio, saltee las manzanas en la mantequilla hasta que comiencen a ablandar, unos 5 minutos.
3. Añada la canela, azúcar, nuez moscada y extracto de vainilla y continúe cocinando por otros 5-10 minutos hasta que la salsa espese.
4. Apague el fuego y sirva la mezcla de manzana en tazones. Cubra con granola. Agregue las coberturas y disfrute.

Este material fue financiado por el Programa de Asistencia Nutricional Suplementaria del USDA - SNAP.

Esta institución ofrece igualdad de oportunidades.