





Postre de Melocotones Crujientes



 20 Tiempo

 6 Porciones

Ingredientes

- 3 latas (15.25 oz c/una) de
- 2 cucharadas de azúcar morena
- ½ cucharadita de canela
- 2 tazas de cereales de granola, dividido
- 2 tazas de crema batida, helado o yogur

Preparación

- Escorra los melocotones, reservando ½ taza del sirope. Combine el restante de los melocotones, almíbar o sirope del melocotón, azúcar morena y canela en un contenedor para microondas (como un molde para pastel profundo o un molde para hornear cuadrado de 9 pulgadas).
- Espolvoree 1 ½ tazas de granola uniformemente sobre la fruta. Introduzca al microondas a potencia alta de 10 a 12 minutos o hasta que el jugo comience a burbujear a través de la granola. Retire con cuidado el plato caliente del microondas. Deje reposar de 5 a 10 minutos para que el jugo se espese y se enfríe un poco.
- En platos individuales, sirva aproximadamente 1 a 2 cucharadas de granola y coloque la mezcla encima.
- Para un toque final, sirva encima helado o yogur de vainilla o crema batida, si lo desea.