

KUCHEN VERANIEGO

GRATINADO



Ingredientes

- 3 Cucharadas colmadas de mantequilla
- 1/3 Taza de azúcar granulada
- 1 Yoghurt batido sabor vainilla NESTLÉ® (125 g)
- 2 Huevos
- 1 1/3 Taza de harina cernida
- 1 1/2 Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®
- 1/2 Kg de Fruta lavada, deshuesada y trozada (ciruelas, damascos o duraznos)

Preparación

1.- En un bowl bate la mantequilla con la azúcar granulada hasta obtener una crema, añade el yoghurt batido sabor vainilla NESTLÉ® poco a poco batiendo constantemente hasta homogenizar. Agrega los huevos y la harina con los polvos de hornear IMPERIAL®, vuelve a batir hasta integrar bien y obtener un batido de textura lisa (sin grumos).

2.- Vierte la preparación sobre un molde de aro 24 cm de diámetro previamente enmantequillado y enharinado. Coloca cuidadosamente sobre la preparación la fruta cortada de manera ordenada, lleva a horno previamente calentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 30 a 35 minutos hasta que la preparación quede firme, cocida y levemente dorada.

3.- Retira del horno y cuidadosamente del molde en tibio, deja enfriar y al momento de servir puedes agregar azúcar flor espolvoreada. Porciona y disfruta de esta deliciosa preparación.



Dificultad:
Baja



Porciones:
10



Tiempo:
45 minutos

Información Nutricional

Energía:	186 Kcal
Proteínas:	3.6 g
Grasa Total:	6.5 g
Colesterol:	55.0 mg
H. de Carbono:	28.8 g
Fibra Dietética:	1,6 g
Sodio:	74 mg