

## DURAZNOS CARMELIZADOS CON HELADO



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
6



Tiempo:  
35 minutos

### Información Nutricional

|                  |          |
|------------------|----------|
| Energía:         | 188 Kcal |
| Proteínas:       | 1.7 g    |
| Grasa Total:     | 5.2 g    |
| Colesterol:      | 6 mg     |
| H. de Carbono:   | 34.6 g   |
| Fibra Dietética: | 2,2 g    |
| Sodio:           | 42 mg    |

### Ingredientes

- 3 Duraznos grandes y firmes partidos en mitades
- ¼ Taza de azúcar rubia
- ¼ Cucharadita de canela en polvo
- 1 Pizca de ralladura de naranjas
- Gotas de esencia de vainilla
- 3 Cucharaditas de miel
- 6 Porciones de helado sabor vainilla SAVORY®

### Preparación

1.- Parte los duraznos en mitades retirando su hueso, déjalos en una bandeja o budinera apta por horno. Espolvorea sobre la superficie de cada mitad un toque de azúcar rubia, canela en polvo, ralladura de naranjas y esencia de vainilla. Finalmente vierte un toque de miel.

2.- Lleva a horno precalentado a temperatura media alta de 180°C y hornea durante 20 minutos aproximados hasta dorar levemente la superficie. Mientras puedes tener las bolas de helado preparadas con anticipación. Para ello, ten a mano un jarro con agua tibia y una bandeja o un plato pequeño cubierto con papel film. Con la ayuda de un sacabocados arma las bolitas de helado y déjalas sobre la bandeja un al lado de la otra y llévalas de inmediato a congelación.

3.- Una vez listos los duraznos, retíralos del horno y sirve de inmediato con el helado de vainilla SAVORY®. Puedes acompañar esta preparación con un toque de salsa de frambuesas.