

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.