



Cobbler de melocotón

De verano, Frutales, Recetas rápidas

Ingredientes

- 2 tazas de melocotones naturales, sin piel y cortados en lonjas de aproximadamente 2 centímetros de ancho* (leer nota al final para saber qué hacer si se usan melocotones en lata o naturales en cuanto a la cantidad de azúcar)
- 50 a 100 gramos de azúcar*
- 1 cucharadita de canela molida
- 113 gramos de mantequilla
- 200 gramos (1 taza) de azúcar (adicional, esta es para el topping)
- 125 gramos (1 taza) de harina de trigo leudante (también conocida como harina para tartas o harina con levadura)
- 1 huevo
- 1 cucharadita de vainilla

Preparación

- Precalentar el horno a 170 grados
- Rociar un molde apto para horno con spray antiadherente (el que yo usé tiene una capacidad de 2 litros). Colocar los melocotones y rociarlos con el azúcar y la canela. Apartar.
- En un bowl apto para batidora mezclar la mantequilla y la taza de azúcar restante. Batir por aproximadamente 3 minutos hasta que se vea de color amarillo claro. Al alcanzar este punto, sumar la harina. Cuando se haya hecho una masa homogénea sumar el huevo y la cucharadita de vainilla y batir hasta que todo se haya incorporado.
- Agregar esta masa encima de los melocotones en el molde y distribuir uniformemente con la ayuda de una espátula o una cuchara.
- Hornear por 35-45 minutos o hasta que la superficie se vea dorada y servir.
- Notas: * Si se usan melocotones naturales, usar media taza de azúcar para el relleno. Si se usan melocotones enlatados drenarlos muy bien y usar $\frac{1}{4}$ de taza de azúcar (hay que asegurarse que queden lo más secos posibles para que el topping no se ponga aguado, yo los dreño y luego los seco con toallitas de papel de cocina)