

# Crujiente de Manzana con Durazno

**Tiempo de Cocción:** 40 minutos

**Sirve:** 8 Porciones

## Ingredientes

**1 lata** duraznos en almíbar, drenados y rebanados (20 onzas)

**2** manzanas medianas, un poco ácidas, peladas, rebanadas

**1/2 cucharadita** vainilla

**1/4 cucharadita** canela molida

**3/4 taza** harina (más 3 cucharadas de)

**1/4 taza** azúcar moreno (compacta de)

**3 cucharadas** margarina fría

## Preparación

1. Caliente el horno a 350°F. Ligeramente engrase un molde de 9x9x2 pulgadas.
2. Combine los duraznos, manzanas, vainilla y canela en un tazón. Mezcle bien y extiende uniformemente en el molde engrasado.
3. Combine la harina y la azúcar en un tazón pequeño. Corte la margarina con dos cuchillos hasta que la mezcla tenga la consistencia de la fécula de maíz.
4. Espolvoree la mezcla de harina uniformemente sobre la fruta.
5. Hornee hasta ligeramente dorado y salgan burbujitas,

### Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
<b>Calorías</b>	<b>170</b>
Grasa total	5 g
Grasa saturada	1 g
Colesterol	0 mg
Sodio	45 mg
Total de Carbohidrato	31 g
Fibra dietética	2 g
Azúcares totales	18 g
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
<b>Proteínas</b>	<b>2 g</b>
Vitamina D	N/A
Calcio	N/A
Hierro	N/A
Potasio	N/A

N/A - Información no está disponible

unos 20  
minutos.

**Origen:** USDA, Center for Nutrition Policy and Promotion (CNPP), Recipes and Tips for Healthy, Thrifty Meals, 2000