

COBBLER DE MELOCOTÓN

Ingredientes:

Rinde 6-8 porciones

Para el relleno de melocotones:

- 8 tazas de melocotones frescos o congelados, en rodajas (aproximadamente 1 kg)
- 4 cucharadas de Natuvia Granulado (48 g)
- 2 cucharadas de jugo de limón (30 ml)
- 1 cucharadita de canela molida (3 g)
- ¼ de cucharadita de nuez moscada molida (1 g)
- 2 cucharadas de fécula de maíz (16 g)

Para la masa de la galleta (topping):

- 1 y 1/2 tazas de harina de trigo todo uso (180 g)
- ¾ de taza de Natuvia Granulado (90 g)
- 1 y 1/2 cucharaditas de polvo de hornear (6 g)
- 1/2 cucharadita de sal (3 g)
- 1/2 taza de mantequilla sin sal, fría y cortada en cubos (113 g)
- 1/2 taza de leche fría (120 ml)
- 1/2 taza de avena en hojuelas (50 g)

Preparación:

1. Si usás melocotones frescos, pelalos y cortalos en rodajas. En un tazón grande, mezclá los melocotones con la Natuvia Granulado, el jugo de limón, la canela, la nuez moscada y la fécula de maíz.
2. Precalentá el horno a 190 °C (375 °F). Vertí la mezcla de melocotones en un molde para hornear de 22x33 cm.
3. Preparar la masa: en un tazón mediano, combiná la harina, Natuvia Granulado, el polvo de hornear y la sal.
4. Incorporá la mantequilla fría con un cortador de pastelería, o con la yema de los dedos, hasta que la mezcla se vea como migajas gruesas. Agregá la leche y la avena en hojuelas, y revolvé con una cuchara hasta que se forme una masa. No la trabajés demasiado.
5. Con una cuchara, colocá la masa en montoncitos sobre el relleno de melocotones. No necesitás cubrirlo por completo, es normal que queden espacios entre los montoncitos.
6. Horneá durante 30-35 minutos, o hasta que la masa esté dorada y el relleno de melocotones esté burbujeando. Dejá enfriar por al menos 15 minutos antes de servir. Lo podés acompañar con una bola de helado de vainilla bajo en calorías.