

Postre de manzana en la estufa

Ingredientes

- 2-3 manzanas
- 3 cucharadas de mantequilla
- 3 cucharadas de azúcar (preferiblemente moreno)
- 1-1/2 cucharadas de sirope de maple
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 cucharaditas de canela
- 3/4 de taza de avena seca
- 1/4 de taza de almendras en rodajas (opcional)
- pizca de sal

Preparación

1. Corte las manzanas en rodajas.
2. Haga la cobertura agregando 1 cucharada de mantequilla, 2 cucharadas de azúcar, sirope de maple, vainilla, 1 cucharadita de canela y la sal a una sartén. Revuelva hasta que se derrita,
3. Agregue la avena y las almendras a la sartén y revuelva hasta que estén fragrantés y ligeramente tostadas, durante unos 4-5 minutos. Ponga la mezcla a un lado en un plato o sobre papel pergamino.
4. Agregue la mantequilla, el azúcar, y la canela restantes y revuelva hasta que se derrita. Agregue las manzanas picadas a la sartén y revuelva. Baje un poco el fuego y cubra con la tapa. Deje reposar durante unos 3-5 minutos.
5. Coloque las manzanas en un tazón para servir y cúbralas con la cobertura de avena!

Esta institución es un proveedor de igualdad de oportunidades. Este material se desarrolló con fondos proporcionados por el Supplemental Nutrition Assistance Program – SNAP del USDA.

