



Peras asadas con almíbar de vainilla.

☐ Ingredientes:

- 4 peras
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 4 cucharadas de queso crema
- 4 cucharadas de miel
- 1/4 cucharadita de canela molida
- 1 cucharada de granola
- Nueces

☐☐☐ Preparación:

- ✓☐ Precalentar el horno a 180 ° C
- ✓☐ Cortar las peras por la mitad, retirar el centro con una cuchara.
- ✓☐ Colocar las peras, boca arriba, en la bandeja para hornear. Espolvoree uniformemente con canela.
- ✓☐ En un recipiente pequeño mezclar el queso crema con la miel, reservar.
- ✓☐ En una olla pequeña colocar la taza de azúcar, la cucharadita de extracto de vainilla y 2 de agua para hacer el

almíbar.

✓☐Una vez hecho el almíbar rociar las peras y llevarlas al horno.

✓☐Hornear por unos 25 minutos hasta que queden suaves y ligeramente doradas en los bordes.

✓☐Retirar del horno e inmediatamente rociar con el restante del almíbar de vainilla.

✓☐Servir caliente o frío decorando con la granola, las nueces y la mezcla de queso crema y miel.