

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:52
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/melocotones-rellenos.html>

Melocotones rellenos

INGREDIENTES

8 - 10 mitades de melocotón en almíbar
200 gr. de queso de untar
1 copita de licor de melocotón
3 cuch. de azúcar
4 0 5 cuch. de almíbar de melocotón
100 grs. de grosellas
Unas hojas de menta
Canela en polvo

PREPARACIÓN

Con ayuda de una batidora, bate el queso con el azúcar, el almíbar y el licor hasta que quede una mezcla esponjosa. Rellena los melocotones con ayuda de una cuchara.

Coloca las mitades de los melocotones en una fuente y rellénalas con esta crema. Coloca encima de cada una unos granos de grosella y espolvorea con la canela en polvo.

Por último, adorna con unas hojas de menta.