

# POSTRE DE MELOCOTÓN Y SOBAOS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** Paloma RK



**Descripción:**

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Ingredientes para 10 personas :

- 1 LATA GRANDE de MELOCOTÓN EN ALMIBAR
- 600 ML. de NATA
- 1 SOBRE de GELATINA DE MELOCOTÓN
- 1 PAQUETE de SOBAOS
- CARAMELO LÍQUIDO

## Preparación:

### Paso 1

En un cazo, ponemos a hervir, la nata, el jugo del melocotón y la gelatina, dejamos que hierva y reservamos.

### Paso 2

En un molde rectangular o cuadrado, ponemos el caramelo, hasta cubrir el fondo, cortamos el melocotón en forma de abanicos y los colocamos encima del caramelo. Vertemos la mitad de la mezcla de nata y jugo que teníamos preparada encima del melocotón.

### Paso 3

Cubrimos con los sobaos.

### Paso 4

Vertemos el resto del líquido sobre los sobaos, metemos en la nevera durante varias horas. A la hora de servir lo des moldamos.

