

POSTRE DE MELOCOTÓN Y SOBAOS



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Diego Bueno



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.

