

PONCHE DE MELOCOTON CON HELADO



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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** mailo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

el helado le podéis poner el gusto que queráis

Descripción:

Como ya queda poco para terminar el verano , me he atrevido hacer este ponche de melocotón con helado ,ya me diréis, pues buenísimo

Ingredientes para 4 personas :

- 2 grandes de melocotones
- 150 gramos de azúcar
- 50 gramos de canela
- 1 palo de canela
- 1/2 de brandy

Preparación:

Paso 1

Ponemos a pre calentar el horno , durante 20 minutos, mientras en la bandeja del horno ponemos papel y cortamos y pelamos los melocotones naturales en rodajas y los emborrachamos con azúcar, y un vaso de brandy y un palo de canela para aromatizar y que tengan sabor todo mezclado lo ponemos al horno durante 15 minutos, sacamos la bandeja dejamos enfriar y lo colocamos con una cuchara las rodajas de melocotón y el suco que han soltado todo en vasos o moldes que queráis y como final añadimos helado yo puse helado de leche merengada hacerlo y animaros