



<https://www.mepillasquisando.com>



MELOCOTONES AL HORNO Y YOGUR



INGREDIENTES:

- 4 Melocotones maduros.
- 300 gr. De Yogur griego.
- 1 Cucharada de Azúcar moreno.
- 1 Cucharada de Copos de avena.
- 4 Cucharadas de Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Precalentamos el horno a 180° Lavamos los melocotones y los cortamos por la mitad quitándoles el hueso. Ponemos los melocotones en una fuente de horno y añadimos un chorrito de aceite. Hornear durante 30 minutos, o hasta que estén hechos por dentro pero firmes por fuera. Ponemos un poco de yogur en cada melocotón, espolvoreamos con el azúcar y los copos de avena. Podemos tomar tanto calientes como fríos.

<https://www.mepillasquisando.com>