



Melocotones rellenos

Melocotones rellenos

[Mas recetas Frutas en http://www.recetasypostres.net/frutas/6.php](http://www.recetasypostres.net/frutas/6.php)

Ingredientes:

1 lata de melocotones en almíbar, 4 cucharadas de azúcar, 1 yema de huevo, 2 claras de huevo, 3 cucharadas de coñac, 100gr. de almendra molida.

Pasos a seguir:

- 1) Se mezclan los 100gr. de almendra molida con 2 cucharadas de azúcar, el coñac y la yema de huevo.
- 2) Se une todo muy bien y se rellenan los melocotones con esta crema.
- 3) Se baten las claras a punto de nieve con 2 cucharadas de azúcar y se cubren los melocotones.
- 4) Se meten en el horno a gratinar y si se desea se les adorna con una guinda o cualquier otra cosa.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/frutas/melocotones-rellenos-7.php>