



MIGAS DE GUAYABA 4 Porciones

Ingredientes:

- 1 barra de mantequilla, fundida (90g)
- 1/3 de taza de azúcar refinada
- 1 taza de nuez, molida
- ½ taza de harina de trigo
- 1/3 de taza de azúcar mascabado
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 6 guayabas, cortadas en gajos
- Helado de vainilla, para acompañar

Horno Precaentado a 180° C

Modo de Preparación:

1. Mezcla los dos tipos de azúcar con la nuez, la harina y la vainilla; agrega las guayabas e integra por completo.
2. Coloca en un refractario previamente engrasado y hornea durante 50 minutos o hasta que dore ligeramente. Retira.
3. Corta cuadros y ofrece acompañando con el helado.

Tiempo de Preparación: 15 min.

Tiempo de Horneado: 50 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****