

## Stone Fruit Crisp

For more recipe ideas, visit us at: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)



**Makes** 8 servings  
**Total Time:** 1.5 hours

### **Ingredients:**

#### Filling:

3 pounds ripe peaches, nectarines, plums, or  
apricots (cut into ½-inch wedges)  
½ cup brown sugar  
2 tbsp cornstarch  
½ tsp cinnamon  
Pinch nutmeg  
2 tsp lemon juice

#### Oat topping:

½ cup unsalted butter, melted  
½ cup brown sugar  
1 cup all-purpose flour  
1 cup rolled oats  
1 tsp cinnamon  
½ tsp salt  
½ cup pecans, sliced almonds, or walnuts (optional)

1. Preheat oven to 350. Place sliced fruit into 9x13 baking dish. Sprinkle brown sugar, cornstarch, cinnamon, nutmeg, and lemon over top and gently toss to evenly combine.
2. In a large bowl, make the oat topping. Add melted butter and whisk in brown sugar, cinnamon, and salt. Stir in flour, oats, and nuts. Use hands if necessary.
3. Sprinkle oat topping over fruit and bake for 55-60 min, until top is golden and sides are bubbling.
4. Serve warm with vanilla ice cream or whipped cream!

## Stone Fruit Crisp

For more recipe ideas, visit us at: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

Hace 8 porciones  
Tiempo Total: 1.5 horas



### Ingredientes:

#### Filling:

3 libras de melocotones, nectarinas, ciruelas o albaricoques maduros (cortados en trozos de ½ pulgada)  
½ taza de azúcar moreno  
2 cucharadas de maicena  
½ cucharadita de canela  
Una pizca de nuez moscada  
2 cucharaditas de zumo de limón

#### Cobertura de avena:

½ taza de mantequilla sin sal, derretida  
½ taza de azúcar moreno  
1 taza de harina  
1 taza de copos de avena  
1 cucharadita de canela  
½ cucharadita de sal  
½ taza de pacanas, almendras fileteadas o nueces (opcional)

1. Precaliente el horno a 350. Coloque la fruta en rodajas en una fuente de horno de 9x13. Cubra con el azúcar moreno, la maicena, la canela, la nuez moscada y el limón y revuelva suavemente para combinar de manera uniforme.
2. En un bol grande, prepare la cobertura de avena. Añada la mantequilla derretida y bata el azúcar moreno, la canela y la sal. Incorporar la harina, la avena y las nueces. Utilizar las manos si es necesario.
3. Espolvorear la cobertura de avena sobre la fruta y hornear durante 55-60 minutos, hasta que la parte superior esté dorada y los lados estén burbujeantes.
4. Servir caliente con helado de vainilla o nata montada.