

## Pear Cobbler

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

**Makes:** 6 servings **Total Time:** 50 minutes

### Ingredients:

#### The Filling

3/4 cup firmly packed brown sugar  
3 Tablespoons all-purpose flour  
1/4 Teaspoon cinnamon  
1/8 teaspoon salt  
2 Tablespoons lemon juice  
Two 29-ounce canned pears (drained)

#### The Topping

1 cup all-purpose flour  
2 Tablespoons sugar  
1 teaspoon baking powder  
1/2 teaspoon baking soda  
1/2 cup buttermilk  
3 Tablespoons butter melted  
1 tablespoon sugar for sprinkling, if desired



1. Preheat your oven to 375 degrees. Butter an 8x8 baking dish.
2. Cut pears into chunks then place in the buttered 8x8 pan, set aside.  
**For the filling**
3. In a heavy-duty saucepan combine the brown sugar, flour, salt, cinnamon and lemon juice. Over low to medium heat stir the mixture until it's thick and melted down. It doesn't look like it would melt down, but it will, it will be thick and have a light brown color. As soon as it is melted, take it off the heat and pour it over the pears in the baking pan.  
**For the topping**
4. In a large bowl combine the flour, sugar, baking soda and baking powder, whisk to combine. Add the buttermilk and melted butter. Beat with an electric mixer until just combined. Top the pears with large spoonfuls of the batter, sprinkle with sugar if desired. Bake 30 -35 minutes until topping is golden brown and filling is bubbly. Serve with ice cream if desired.



Adapted from: [bunnyswarmoven.net](http://bunnyswarmoven.net)

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

## Pear Cobbler

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

**Makes:** 6 servings **Total Time:** 50 minutes

### Ingredients:

#### The Filling

3/4 cup firmly packed brown sugar  
3 Tablespoons all-purpose flour  
1/4 Teaspoon cinnamon  
1/8 teaspoon salt  
2 Tablespoons lemon juice  
Two 29-ounce canned pears (drained)

#### The Topping

1 cup all-purpose flour  
2 Tablespoons sugar  
1 teaspoon baking powder  
1/2 teaspoon baking soda  
1/2 cup buttermilk  
3 Tablespoons butter melted  
1 tablespoon sugar for sprinkling, if desired



1. Preheat your oven to 375 degrees. Butter an 8x8 baking dish.
2. Cut pears into chunks then place in the buttered 8x8 pan, set aside.  
**For the filling**
3. In a heavy-duty saucepan combine the brown sugar, flour, salt, cinnamon and lemon juice. Over low to medium heat stir the mixture until it's thick and melted down. It doesn't look like it would melt down, but it will, it will be thick and have a light brown color. As soon as it is melted, take it off the heat and pour it over the pears in the baking pan.  
**For the topping**
4. In a large bowl combine the flour, sugar, baking soda and baking powder, whisk to combine. Add the buttermilk and melted butter. Beat with an electric mixer until just combined. Top the pears with large spoonfuls of the batter, sprinkle with sugar if desired. Bake 30 -35 minutes until topping is golden brown and filling is bubbly. Serve with ice cream if desired.



Adapted from: [bunnyswarmoven.net](http://bunnyswarmoven.net)

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

## Pera Cobbler

Para más ideas de recetas, visítenos en: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Hace:** 6 porciones **Tiempo total:** 50 minutos

### **Ingredientes:**

#### **El relleno**

3/4 de taza de azúcar moreno bien empaquetado  
3 cucharadas de harina para todo uso  
1/4 de cucharadita de canela  
1/8 cucharadita de sal  
2 cucharadas de zumo de limón  
Dos peras enlatadas de 29 onzas (escurridas)

#### **La cobertura**

1 taza de harina común  
2 cucharadas de azúcar  
1 cucharadita de levadura en polvo  
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio  
1/2 taza de suero de leche  
3 cucharadas de mantequilla derretida  
1 cucharada de azúcar para espolvorear, si se desea



1. Precaliente el horno a 375 grados. Unte con mantequilla un molde para hornear de 8x8.
2. Corta las peras en trozos y colócalas en el molde de 8x8 enmantecado, reserva.

#### **Para el relleno**

3. En una cacerola de gran capacidad, combine el azúcar moreno, la harina, la sal, la canela y el zumo de limón. A fuego lento o medio, revuelva la mezcla hasta que esté espesa y se derrita. No parece que se vaya a derretir pero lo hará, estará espesa y tendrá un color marrón claro. En cuanto se derrita, retírala del fuego y viértela sobre las peras en el molde.

#### **Para la cobertura**

4. En un bol grande, combinar la harina, el azúcar, el bicarbonato y la levadura en polvo, batir para combinar. Añadir el suero de leche y la mantequilla derretida. Batir con una batidora eléctrica hasta que se combinen. Cubrir las peras con cucharadas grandes de la masa, espolvorear con azúcar si se desea. Hornee de 30 a 35 minutos hasta que la cobertura esté dorada y el relleno burbujeante. Servir con helado si se desea.



Adaptado de: [bunnyswarmoven.net](http://bunnyswarmoven.net)

Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664

## Pera Cobbler

Para más ideas de recetas, visítenos en: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Hace:** 6 porciones **Tiempo total:** 50 minutos

### **Ingredientes:**

#### **El relleno**

3/4 de taza de azúcar moreno bien empaquetado  
3 cucharadas de harina para todo uso  
1/4 de cucharadita de canela  
1/8 cucharadita de sal  
2 cucharadas de zumo de limón  
Dos peras enlatadas de 29 onzas (escurridas)

#### **La cobertura**

1 taza de harina común  
2 cucharadas de azúcar  
1 cucharadita de levadura en polvo  
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio  
1/2 taza de suero de leche  
3 cucharadas de mantequilla derretida  
1 cucharada de azúcar para espolvorear, si se desea



1. Precaliente el horno a 375 grados. Unte con mantequilla un molde para hornear de 8x8.
2. Corta las peras en trozos y colócalas en el molde de 8x8 enmantecado, reserva.

#### **Para el relleno**

3. En una cacerola de gran capacidad, combine el azúcar moreno, la harina, la sal, la canela y el zumo de limón. A fuego lento o medio, revuelva la mezcla hasta que esté espesa y se derrita. No parece que se vaya a derretir pero lo hará, estará espesa y tendrá un color marrón claro. En cuanto se derrita, retírala del fuego y viértela sobre las peras en el molde.

#### **Para la cobertura**

4. En un bol grande, combinar la harina, el azúcar, el bicarbonato y la levadura en polvo, batir para combinar. Añadir el suero de leche y la mantequilla derretida. Batir con una batidora eléctrica hasta que se combinen. Cubrir las peras con cucharadas grandes de la masa, espolvorear con azúcar si se desea. Hornee de 30 a 35 minutos hasta que la cobertura esté dorada y el relleno burbujeante. Servir con helado si se desea



Adaptado de: [bunnyswarmoven.net](http://bunnyswarmoven.net)

Para Información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664