

# Easy Peach Cobbler

Family Friendly

Vegetarian

## Ingredients

Servings: 8

Prep Time: 15 minutes

Cook Time: 40 minutes

- 2 (15 oz) cans sliced **peaches**, in 100% juice
- 6 tablespoons **butter**
- 1 cup **all-purpose flour**
- 1 cup granulated **sugar**
- 2 teaspoons **baking powder**
- ¼ teaspoon **salt**
- ¾ cup **milk**
- Dash of ground **cinnamon**

*Note: Use ½ cup all-purpose flour and ½ cup whole wheat flour for added fiber.*

## Directions

1. Preheat oven to 350 °F. Slice butter into pieces and add to a 9x13 inch baking dish.
2. Place the pan in the oven while it preheats to melt the butter. Once melted, remove the pan from the oven.
3. In a large bowl, mix flour, sugar, baking powder, and salt. Stir in the milk until combined. Pour the mixture into the pan over the melted butter and smooth it into an even layer.
4. Spoon the canned peaches and juice over the batter. Sprinkle cinnamon generously on top.
5. Bake for 40 minutes or until the cobbler is a light brown color. Serve warm.

Recipe adapted from  
Tastesbetterfromscratch.com

# Zapatero de melocotón fácil

*Apto para toda la familia*

Vegetariano

## Ingredientes

Porciones: 8

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

- 2 latas (15 oz) de **duraznos en rodajas**, en jugo 100%
- 6 cucharadas de **mantequilla**
- 1 taza de **harina para todo uso**
- 1 taza de **azúcar granulada**
- 2 cucharaditas de **levadura en polvo**
- 1/4 cucharadita de **sal**
- 3/4 taza de **leche**
- Una pizca de **canela molida**

*Nota: Use 1/2 taza de harina para todo uso y 1/2 taza de harina de trigo integral para agregar fibra.*

## Instrucciones

1. Precaliente el horno a 350 °F. Corte la mantequilla en trozos y agréguela a una fuente para hornear de 9x13 pulgadas.
2. Coloque la sartén en el horno mientras se precalienta para derretir la mantequilla. Una vez derretido, retira la sartén del horno.
3. En un tazón grande, mezcle la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal. Agregue la leche hasta que se combinen. Vierta la mezcla en la sartén sobre la mantequilla derretida y alísela hasta formar una capa uniforme.
4. Vierta los duraznos enlatados y el jugo sobre la masa. Espolvorea canela generosamente por encima.
5. Hornea por 40 minutos o hasta que el zapatero tenga un color marrón claro. Sirva caliente.

Receta adaptada de  
[Tastesbetterfromscratch.com](http://Tastesbetterfromscratch.com)