



# PEAR CRISP



Neighbor**Impact**  
Food Bank

## Ingredients

### Filling:

- 4-5 Bartlett pears, peeled, cored and sliced thick
- 2/3 cup granulated sugar
- 1/4 tsp. salt
- 1 tsp vanilla extract
- 1 tsp. cinnamon

### Topping:

- 2 c. rolled oats
- 1/2 c all purpose flour
- 1/3 c. granulated sugar
- 1/3 c. packed brown sugar
- 1/2 tsp. ground cinnamon
- 1/2 c. melted butter

## Instructions

- Preheat the oven to 350°F.
- For the filling: Peel, core, and slice the pears. Place them into a bowl and stir together with the granulated sugar, cinnamon, vanilla and salt. Set aside.
- For the topping: In a separate bowl, combine the oats, flour, granulated sugar, brown sugar, and cinnamon. Stir together. Drizzle the melted butter, gradually, stirring with a fork as you go until all combined.
- Pour the pears into a buttered baking dish; top with the crumb topping.
- Transfer the baking dish to the middle oven rack and bake for 30 minutes.
- Move the dish to the top rack of the oven and bake for an additional 10 minutes, or until the topping is golden brown. Serve warm with vanilla ice cream.



# PEAR CRISP



NeighborImpact  
Food Bank

## Ingredientes

### Relleno:

- 4-5 peras Bartlett, peladas, sin corazón y cortadas en rodajas gruesas
- 2/3 taza de azúcar granulada
- 1/4 cucharadita sal
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharadita canela

### Adición:

- 2 taza de avena
- 1/2 taza de harina
- 1/3 taza azúcar granulada
- 1/3 taza azúcar moreno lleno
- 1/2 cucharadita canela molida
- 1/2 taza mantequilla derretida

## Instrucciones

- Precalienta el horno a 350°F.
- Para el relleno: Pelar, descorazonar y cortar en rodajas las peras. Colóquelos en un bol y revuelva junto con el azúcar granulada, la canela, la vainilla y la sal. Dejar de lado.
- Para la cobertura: en un recipiente aparte, combine la avena, la harina, el azúcar granulada, el azúcar moreno y la canela. Revuelva juntos. Rocíe la mantequilla derretida, gradualmente, revolviendo con un tenedor a medida que avanza hasta que todo esté combinado.
- Vierta las peras en una fuente para horno untada con mantequilla; cubra con la cobertura de migajas.
- Transfiera la fuente para hornear a la rejilla del medio del horno y hornee por 30 minutos.
- Mueva el plato a la rejilla superior del horno y hornee por 10 minutos más, o hasta que la cobertura esté dorada. Sírvalo tibio con helado de vainilla.

**NeighborImpact es un proveedor que ofrece oportunidades de igualdad**