



## rhubarb & strawberry crisp

**Filling:**

5 to 6 stalks of rhubarb,  
cut into ½ inch pieces

3 to 4 cups of strawberries,  
hulled and sliced

1/3 cup of honey

2 tablespoons flour

**Topping:**

1 cup rolled oats

½ cup flour

½ cup lightly packed brown sugar

3 tablespoons plain Greek yogurt

4 tablespoons butter, melted

1. Preheat the oven to 350° F.

2. **Filling:** In a 9 inch square baking dish, mix together the strawberries, rhubarb, honey and flour.

3. **Topping:** In a medium mixing bowl, stir together the oats, flour and brown sugar. Mix in the Greek yogurt and melted butter until well combined.

4. Spoon the oat mixture over the rhubarb-strawberry filling in an even layer. Do not pack it down.

5. Bake for 50 to 55 minutes, or until the filling is bubbling around the edges and the topping is lightly browned. Let cool for 5 to 10 minutes before serving. Serve with vanilla yogurt!



## crujiente de ruibarbo y fresa

**Relleno:**

5 o 6 tallos de ruibarbo, cortados  
en trozos de ½ pulgada/1,2 cm

3 ó 4 tazas de fresas, sin tallos y  
cortadas en rodajas

1/3 taza de miel

2 cucharadas de harina

**Cobertura (topping):**

1 taza de copos de avena

½ taza harina

1/3 taza no muy compacta  
de azúcar morena

3 cucharadas de yogur griego natural

4 cucharadas de manteca derretida

1. Precalienta el horno a 350°F / 176°C.

2. **Relleno:** En una fuente para horno cuadrada de 9 pulgadas/23 cm, mezcla el ruibarbo, las fresas, la miel y la harina.

3. **Topping:** En un bol mediano, mezcla la avena, la harina y el azúcar morena. Mezcla el yogur griego y la mantequilla derretida hasta que estén bien unidos.

4. Con una cuchara, coloca la mezcla de avena sobre el relleno de fresas y ruibarbo en una capa uniforme. No la aplastes.

5. Hornea de 50 a 55 minutos, o hasta que el relleno esté burbujeando en los bordes y la cobertura esté ligeramente dorada. Déjala en friar durante 5 - 10 minutos antes de servir. Pruébalo con yogur de vainilla.

