Publicado en *Recetas Saladmaster*
(https://recipes.saladmaster.com)

Pastel de Cerezas y Frutas Silvestres

Sirve:

12 raciones

Pieza:

11" Large Skillet with Cover
small mixing bowl
large mixing bowl
Valora: ★★★★★
Agregar un Comentario
Relleno

Cobertura de Migas

6 cucharadas de	mantequilla sin sal, derretida		(85 g)	½
Una pizca de sal	taza de	azúcar moreno	(90 g)	

Preparación:

1. Para hacer la cobertura de migas, mezcla la mantequilla, la sal y el azúcar. Agrega la harina y mezcla con un tenedor hasta que se formen las migas. Refrigera mientras haces el relleno.
2. En un bol pequeño, combina el azúcar, la sal y la tapioca. En un bol grande, combina las cerezas y las frutas silvestres; añade el azúcar y mezcla con suavidad. Deja reposar 15 minutos.
3. Vierte la mezcla del relleno directamente en la sartén.
4. Pon la cobertura de migas sobre el relleno de frutas. Tapa y cocina 25 minutos. (Para cocinas de gas, a fuego bajo; para cocinas eléctricas, a fuego medio-bajo. Ajusta la temperatura y el tiempo según sea necesario)
5. Deja reposar 5 minutos antes de servir.

Consejos:

- Para una cobertura crujiente, una vez cocinado, mete al grill del horno precalentado 5 minutos.
- Sirve con helado de vainilla o crema batida por encima.

Información nutricional por ración

Calorías: 245
Grasa Total: 6g
Grasa Saturada: 4g
Colesterol: 15mg
Sodio: 53mg
Carbohidratos: 48g
Fibra 3g

Dietética:
Azúcar: 33g
Proteína: 2g