

Pastel de Chocolate con Fresas



Sirve:

8 raciones

Pieza:

Saladmaster Food Processor

9" Small Skillet with Cover

3.5 Qt. Double Walled Bowl

Valora: ★★★★★

Agregar un Comentario

- ½ caja de
mezcla para pastel de chocolate
- 1 tallo de apio, rallado con Cono #1
- ½ calabacín, rallado con Cono #1
- ½ manzana, rallada con Cono #1
- 2 huevos
- 1 chocolatina Hershey's de chocolate negro

Fresas, cortadas con Cono #4

Chocolate blanco, rallado con Cono #1 (opcional)

Preparación :

1. Vierte ½ de la mezcla de pastel de chocolate en un bol. Ralla el apio, el calabacín y la manzana directamente en el bol y remueve bien para mezclar.
2. Añade los huevos uno a uno, mezclando bien cada vez.
3. Pon la masa en la sartén pequeña a fuego medio y tapa. Cuando la Vapo-Valve™ haga clic, reduce el fuego a bajo y cocina durante aproximadamente 10 - 15 minutos. El pastel está listo cuando al insertar un cuchillo en su centro sale limpio.
4. Voltea el pastel en un plato y pon la chocolatina encima del pastel. Deja que se derrita y unta la parte superior del pastel con ella.
5. Pon las fresas por encima del chocolate. Decora con el chocolate blanco rallado, si lo deseas.

Consejos:

- Las fresas se cortan mejor con la Máquina Saladmaster cuando están congeladas.

Información nutricional por ración

Calorías: 182
Grasa Total: 7g
Grasa 2g
Saturada:
Colesterol: 53mg
Sodio: 293mg

Carbohidratos: 28g

Fibra 2g

Dietética:

Azúcar: 16g

Proteína: 4g

Análisis calculado con 10 fresas, no incluye el chocolate blanco