

Pastel de Limón y Arándanos



Sirve:

12 raciones

Pieza:

Saladmaster Food Processor
12" Electric Oil Core Skillet
3.5 Qt. Double Walled Bowl

Valora: ★★★★★

Contribuido por:

Cooking 4 Life
Dealer Autorizado Saladmaster
[Agregar un Comentario](#)

1 taza de
agua
(240
ml)
1 paquete (3 onzas) de
gelatina de limón
1 mezcla para pastel amarillo
2 huevos
1 calabacín, rallado con Cono #1
1 calabacín amarillo, rallado con Cono #1
1 piel de limón, rallada con Cono #1
2 tazas de
arándanos
(480
g)

Preparación :

1. Precalienta la sartén eléctrica tapada a 275°F/135°C.
2. En un cazo hierve 1 taza de agua. Añade la mezcla para gelatina y remueve hasta que se disuelva. Retira del fuego y reserva.
3. En un bol grande, combina la mezcla para pastel y los huevos. Ralla las verduras directamente en el bol. Añade la ralladura de limón y mezcla bien.
4. Rocía la sartén con aceite en aerosol y añade la mezcla de pastel. Con cuidado, vierte la gelatina líquida sobre la mezcla.
5. Tapa la sartén y cocina 20 minutos.
6. Si el pastel no está seco al tacto, limpia rápidamente la humedad de la parte inferior de la tapa y vuelve a tapar la sartén. Cocina otros 5 minutos más. El tiempo total de horneado es de 25 - 30 minutos. Deja enfriar antes de servir.

Consejos:

- Cubre el pastel con glaseado de limón. Para hacer el

glaseado, mezcla el zumo de limón con azúcar en polvo al gusto.

Información nutricional por ración

Calorías: 215
Grasa Total: 4g
Grasa 1g
Saturada:
Colesterol: 35mg
Sodio: 294mg
Carbohidratos: 41g
Fibra 1g
Dietética:
Azúcar: 26g
Proteína: 3g