

## Pastel en la Sartén Eléctrica



### Sirve:

12 raciones

### Pieza:

12" Electric Oil Core Skillet  
Round Cake Pan (9 inch)

**Valora:** ★★★★★

### Contribuido por:

"Chef" Pete Updike  
Dealer Autorizado Saladmaster  
[Agregar un Comentario](#)

### Descripción de la Receta:

Algunas recetas son tan fáciles y rápidas de hacer con Saladmaster que casi te sientes culpable de que el resultado final sea tan sabroso. Manzana, arándanos o melocotón, no existen límites con los tipos de pastel que puedes hacer con la sartén eléctrica Saladmaster.

3 - 4 manzanas Fuji, cortadas con Cono #4  
1 masa para pastel, comprada o hecha por ti  
1 paquete de  
mezcla para postre crujiente de manzana  
marshmallows pequeños, opcional

### Preparación :

1. Pon la masa de pastel en la sartén.
2. Forma una capa de manzana sobre la masa de pastel.
3. Espolvorea la mezcla para postre crujiente de manzana, hasta cubrir las manzanas por completo. Pon los marshmallows por encima, si lo deseas.
4. Pon la temperatura a 400°F/205°C y el tiempo en 20 minutos.
5. Desenchufa y deja reposar el pastel tapado durante 15 minutos.

### Consejos:

- Cuando uses la máquina Saladmaster para cortar las manzanas, comienza por un lado de la manzana hasta el núcleo y luego gira gradualmente.
- El pastel mantendrá más su jugosidad si usas la sartén eléctrica en lugar del horno.
- Sustituye la mezcla para postre crujiente de manzana por una cobertura de tu elección.
- Sustituye las manzanas Fuji por las que más te gusten para hornear.

Información nutricional por ración

Calorías: 226  
Grasa Total: 5g  
Grasa 1g  
Saturada:  
Colesterol: 0mg  
Sodio: 143mg  
Carbohidratos: 43g  
Fibra 3g  
Dietética:  
Azúcar: 25g  
Proteína: 2g