

Pastelitos Fáciles de Manzana y Pera

**Prep:**

15 minutos

Total:

30 minutos

Sirve:

8 pastelitos

Pieza:

Saladmaster Food Processor
12" Chef's Gourmet Skillet
medium mixing bowl

Valora: ★★☆☆☆

Contribuido por:

Ivy Ho
Dealer Autorizado Saladmaster®
[Agregar un Comentario](#)

Descripción de la Receta:

Estos pastelitos son un postre rápido, fácil y sano que se prepara en pocos minutos antes de meter en el horno. Ideal para las fiestas, cuando tienes prisa y no tienes tiempo para preparar un pastel.

1 manzana
Gala pequeña
1 pera
pequeña
2 cucharadas de
sirope de agave
(42
g)
1 cucharadita de
canela
(5
g)
2 cucharadas de
nueces pecanas, picadas
(14
g)
1 taza de
masa para medialuna
(226
g)

Preparación :

1. Precalienta el horno a 375°F/191°C.

2. Ralla la manzana y la pera con el Cono #1, directamente en un bol.
3. Añade el sirope de agave y mezcla bien. Añade la canela.
4. Con el Cono #1, pica las nueces pecana directamente en la mezcla anterior.
5. Desenrolla la masa de medialuna y pon 1 - 2 cucharadas de la mezcla anterior en cada sección.
6. Enrolla la masa en forma de medialuna y coloca sobre papel encerado en la sartén Gourmet de 12".
7. Mete los pastelitos en el horno durante 15 minutos.

Consejos:

- Como la batería de cocina Saladmaster® 316Ti se puede meter en el horno, puedes usar cualquiera de tus piezas si no tienes la sartén de 12" Chef's Gourmet. Para esta receta también te recomendamos la sartén grande de 11" o la sartén Gourmet de 10".

Información nutricional por ración

1 pastelito por ración

Calorías: 126

Grasa Total: 6g

Grasa 2g

Saturada:

Colesterol: 0mg

Sodio: 220mg

Carbohidratos: 19g

Fibra 1g

Dietética:

Azúcar: 8g

Proteína: 2g

