

Tarta S'more



Prep:

5 minutos

Total:

45 minutos

Sirve:

12 raciones

Pieza:

11" Large Skillet with Cover

3.5 Qt. Double Walled Bowl

Valora: ★★★★★

[Agregar un Comentario](#)

1 caja de mezcla para bizcocho de chocolate

8 onzas de
crema agria

(227

g)

2 huevos

1 bolsa de

16 onzas (454g) de marshmallows

3 galletas integrales graham, picadas

½ - 1 taza de

Sirope de chocolate Hershey's

(120 - 240

ml)

Preparación :

1. En un bol mediano, combina la mezcla para bizcocho, la crema agria y los huevos. Mezcla bien hasta que la masa esté espesa.
2. Rocía ligeramente la sartén con aceite en aerosol. Vierte la mezcla en la sartén y extiende uniformemente. Pon el fuego un poquito más alto que al mínimo. Tapa y cocina 40 minutos o hasta que la tarta esté hecha. No levantes la tapa durante el proceso de cocción.
3. Cuando queden 5 minutos, coloque la bandeja en el nivel

medio del horno y precalienta a 475°F/246°C.

4. Vierte bolsa de marshmallows sobre la tarta. pon la sartén en el horno (asegurándote de quitar las asas y la tapa) de 1-2 minutos, hasta que los marshmallows estén ligeramente dorados. Saca del horno.
5. Espolvorea las galletas graham sobre el pastel y rocía con sirope de chocolate.

Información nutricional por ración

Calorías: 400

Grasa Total: 12g

Grasa 4g

Saturada:

Colesterol: 44mg

Sodio: 428mg

Carbohidratos: 73g

Fibra 2g

Dietética:

Azúcar: 46g

Proteína: 5g

Análisis Nutricional calculado usando 1/2 taza de sirope de chocolate