

Pastel de Ángel de Piña

Tipo de Receta: Postre

Receta para: 12

Tiempo para preparación: 5 minutos

Tiempo para cocinar: 40 minutos

tz = taza

cda = cucharada

cdta = cucharadita

oz = onza

Lo que necesita para la receta:

1 caja (16 oz) de Pastel de Ángel ("Angel Food Cake")

1 - 20 oz lata de piña machacada en su jugo

Crema batida sin grasa

Aceite en Aerosol

Para preparar:

1. Lávese las manos.
2. Precaliente el horno a 350°F.
3. Abra la mezcla de pastel de angel. **No siga** las instrucciones de la caja.
4. Combine la mezcla con la piña machacada en un tazón, incluyendo su jugo.
5. Mezcle bien hasta que todo este humedo.
6. Vierte en un molde de hornear de 9x12 pulgadas.
7. Hornee a 350°F por 30 a 40 minutos.
8. El pastel estara listo cuando este un poco dorado por encima y esponjoso al toque.
9. Corte en 12 trozos.
10. Agregue una cucharada de crema batida a cada trozo.
11. ¡Disfrute!



Esta imagen representa una porción.

Contiene: Trigo y Leche

Datos de Nutrición

12 raciones por envase

Tamaño por ración 1 trozo (90g)

Cantidad por Ración

Calorías 180

%Valor Diario*

Grasa Total 1 g	1%
Grasa Saturada 0.5 g	3%
Grasa Trans 0 g	
Cholesterol 0 mg	0%
Sodio 180 mg	8%
Carbohidrato Total 40 g	15%
Fibra Dietética 0 g	0%
Azúcares Totales 32 g	
Incluye 24g de Azúcares Añadidos	48%
Proteína 3 g	
Vitamina D 0mcg	0%
Calcio 79mg	6%
Hierro 0mg	0%
Potasio 82mg	2%

* El % Valor Diario (VD) le indica cuánto un nutriente en una porción de alimentos contribuye a una dieta diaria. 2,000 calorías al día se utiliza para asesoramiento de nutrición general.

FK=4.8