

Pastel de Ángel Ligero

12 porciones

Trate de agregar fruta a los postres o hacer que la fruta sea su postre. Esta receta esponjosa de pastel de ángel agrega frutas y es una excelente opción sin grasa para el postre.



- 1 caja (16 onzas) de mezcla para pastel de ángel de 1 paso
 - 1 lata (16 onzas o 20 onzas) de fruta, envasada en jugo, como duraznos o piña
 - cobertura batida baja en grasa
 - fruta para decorar (opcional)
1. Lávese las manos con agua y jabón.
 2. Precalienta el horno según las instrucciones de la mezcla para pastel.
 3. Si usa una lata de fruta de 16 onzas, agregue $\frac{1}{2}$ taza de agua a la fruta.
 4. En un tazón grande, triture la fruta en rodajas o entera. Un machacador de papas o una licuadora de repostería funcionan bien.
 5. Agregue la mezcla de pastel de ángel a la fruta. Revuelva solo hasta que se mezclen. No haga sobre mezcla.
 6. Hornee y enfríe según las instrucciones del paquete.
 7. Sirva con cobertura batida y fruta fresca, si lo desea.

Información nutricional por porción: Calorías 160, Grasa total 0g, Grasa saturada 0g, Colesterol 0mg, Sodio 330mg, Total de carbohidratos 35g, Fibra dietética 0g, Azúcares totales 27g, Proteína 3g, Calcio 4%, Hierro 2%.