

Bizcocho Borracho

6 porciones

Ingredientes

4 huevos
½ taza de leche en polvo descremada
1 cucharadita de polvo de hornear
2 cucharaditas de esencia de vainilla
ralladura de limón y naranja
¼ taza de bebida alcohólica
(whisky, cognac)
harina, cantidad necesaria
½ taza de queso blanco descremado
2 y ½ cucharadas de **SUCRALIGHT POLVO**
½ taza de pasas de uva

Elaboración

Batimos los huevos con 2 cucharadas del **SUCRALIGHT POLVO**, vainilla y polvo de hornear hasta lograr punto letra.
Cernimos sobre el batido la leche en polvo, agregamos cognac, ralladura y las pasas de uva espolvoreadas con harina.
Mezclamos todo en forma envolvente.
Volcamos la preparación en una placa de 15 x 20 cms, previamente aceiteada y cocinamos en horno moderado durante 15 minutos.
Cortamos en cuadrados y decoramos con el queso batido junto con ½ cucharada de endulzante y esencia de vainilla. Es un bocado ideal para acompañar una rica taza de té.

Sucralight
Sucralosa
El azúcar sin calorías!



1 porción: 146 calorías

Glúcidos 17 g
Proteínas 8.3 g
Lípidos 5 g

