

Bocaditos de café

4 porciones

Ingredientes

- 1 y ½ tazas de leche en polvo descremada
- 2 huevos
- 4 claras
- 2 cucharadas de **SUCRALIGHT POLVO**
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 2 cucharaditas de café instantáneo en polvo
- ½ cucharadita de cacao amargo
- 3 gotas de esencia de almendras
- 1 cucharadita de polvo de hornear

Elaboración

Mezclamos la leche en polvo junto con el café y el cacao. Aparte batimos los huevos y las claras junto con las esencias y canela, **SUCRALIGHT POLVO** y polvo de hornear, hasta punto letra. Unimos las dos preparaciones mezclando en forma envolvente. Volcamos sobre una placa rectangular de 18 x 25 cms. previamente aceitada y cocinamos en horno moderado durante 15 minutos. Retiramos, cortamos en rombos y ponemos en otra placa, nuevamente al horno muy suave, para que se sequen y queden crocantes.



1 porción: 202 calorías aprox.

Glúcidos 21.7 g
Proteínas 21 g
Lípidos 3.4 g

