

# Bomba sorpresa

**8 porciones**

## Ingredientes

### Masa

- 4 huevos
- 5 cucharadas de leche en polvo descremada
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharada de **SUCRALIGHT POLVO**

### Relleno

- 400 g de queso blanco descremado
- 2 cucharadas de almendras tostadas y picadas
- 2 cucharadas de pasas de uva
- 1 cucharada de cognac (opcional)
- 2 cucharadas de copos de maíz sin azúcar
- 1 y ½ cucharadas de **SUCRALIGHT POLVO**
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharada de gelatina sin sabor
- opcional: dulce de leche diet y cacao amargo en polvo

## Elaboración

Maceramos las pasas con el licor o remojaamos en agua. Batimos los huevos con **SUCRALIGHT**, vainilla y polvo de hornear hasta espesar. Cernimos en forma de lluvia la leche tamizada y mezclamos en forma envolvente. Vertemos la preparación en molde rectangular, para pionono, apenas aceitado con papel y cocinamos durante 5' en horno a 200°. Retiramos, desmoldamos sobre un repasador y cortamos en triángulos. Aceitamos con un papel un bol y forramos con los triángulos de pionono. Mezclamos las almendras con el queso blanco, pasas de uva, los cereales elegidos, vainilla y **SUCRALIGHT**. Espolvoreamos con la gelatina sin sabor y unimos mezclando suavemente. Vertemos sobre el pionono y llevamos a freezer, durante un mínimo de 2 horas. Desmoldamos, untamos con dulce de leche diet y rociamos con cacao por arriba.

**Sucralight**  
Sucralosa  
El azúcar sin calorías!



Aporte nutricional de 1 porción:

Proteínas (g)	Glúcidos (g)	Grasa (g)	Calorías
9,2	6,2	5,6	113

**Nota: El aporte calórico se reduce a 108 calorías si no se incorpora cognac a la preparación.**

Aporte nutricional de 1 porción con dulce de leche diet y cacao:

Proteínas (g)	Glúcidos (g)	Grasa (g)	Calorías
10,2	9,4	6,4	136

