

Galletitas bicolores integrales

8 porciones (3 unidades por porción)

Horno: 150°C / 10 minutos

Ingredientes

Batir hasta que esté cremosa

1 taza de margarina light

2 Cdas. + 1 cdta. de **SUCRALIGHT**

Agregar y continuar batiendo

2 huevos

1 cdta. de vainilla

Cernir juntos y agregar

1 $\frac{3}{4}$ tazas de harina

1 $\frac{1}{2}$ tazas de harina integral

2 cdtas. de polvo de hornear

Amasar y separar en 2 porciones.

Agregar a una de las mitades

3 Cdas. de chocolate sin azúcar

Elaboración

Amasar.

Estirar cada mitad de 1/2 cm de espesor en forma rectangular.

Colocar una sobre la otra y arrollar.

Envolver el rollo en polietileno y refrigerar al menos durante 6 horas.

Retirar del refrigerador y cortar rodajas de 1/2 cm de espesor.

Poner en chapas enmantecadas y hornear.

Enfriar sobre rejilla.

Sucralight
Sucralosa
El azúcar sin calorías!



Aporte nutricional de 1 porción:

Calorías (kcal)	246	Proteínas (g)	6.8
Glúcidos (g)	35.0	Grasas (g)	8.7



Crandon
FORMACIÓN GASTRONÓMICA