

Moldecitos de boniato

6 porciones

Ingredientes

- 4 huevos
- 200 g de puré de boniato cocido
- 2 tazas de leche descremada
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 2 cucharadas de **SUCRALIGHT POLVO**
- 1 cucharada de mermelada de duraznos diet

Elaboración

Lavamos bien los boniatos y cocinamos en el horno hasta que estén tiernos.

Retiramos la cáscara y hacemos puré.

Batimos apenas los huevos, incorporamos el puré y la leche. Luego agregamos la vainilla, ralladura y **SUCRALIGHT POLVO**.

Vertemos la preparación en moldes individuales y cocinamos a baño María en horno convencional o directamente en microondas, hasta que se cuaje.

Cuando pinchamos con la hoja de un cuchillo y sale limpia, retiramos. Dejamos enfriar y desmoldamos.

Disolvemos la mermelada con alguna cucharada de agua hirviendo y bañamos los moldecitos desmoldados.

Sucralight
Sucralosa
El azúcar sin calorías!



Aporte nutricional de 1 porción:

Proteínas (g)	Glúcidos (g)	Grasa (g)	Calorías
7	13,1	3,7	115

