

# Panqueque especial de manzanas

**6 porciones**

## Ingredientes

4 manzanas verdes  
2 huevos  
½ taza de harina  
½ taza de leche descremada  
1 cta de polvo de hornear  
Pizca de sal  
100 g de queso blanco descremado  
6 medidas de **SUCRALIGHT**  
3 claras  
Pizca de crémor tártaro  
Canela a gusto

**Opciones: banana, pera**

## Elaboración

Pelar y picar una manzana.  
Agregar los huevos, la harina, la leche, el polvo de hornear, la sal, el queso blanco descremado y el **SUCRALIGHT** y licuar bien  
Batir las claras a nieve y agregarle el crémor tártaro  
Agregar el licuado en forma envolvente  
Aceitar o untar con rocío vegetal un molde para horno y colocar la mezcla  
Pelar y cortar en gajos las manzanas restantes y tapizar la fuente  
Espolvorear con canela  
Hornear a 170°C durante 15 minutos.

**Sucralight**  
Sucralosa  
El azúcar sin calorías!



Aporte nutricional de 1 porción:

	Glúcidos (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Calorías (Kcal)
	23.8	7.3	2.5	151
<b>1) Con banana:</b>	Glúcidos (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Calorías (Kcal)
	24.1	7.8	2	150
<b>2) Con pera</b>	Glúcidos (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Calorías (Kcal)
	20.5	45.5	13	136

