

Pionono frutal

8 porciones

Masa

2 huevos
4 claras
½ taza de leche en polvo descremada
1 cucharada de **SUCRALIGHT POLVO**
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 cucharadita de polvo de hornear

Relleno

½ kg. de frutillas
½ taza de jugo de naranja
1 y ½ cucharadas de **SUCRALIGHT POLVO**
1 cucharada de gelatina sin sabor

Elaboración

Calentamos las frutillas con el jugo de naranja sin dejar que levante el hervor. Rociamos con la gelatina y mezclamos enérgicamente.

Agregamos **SUCRALIGHT POLVO** y reservamos. Preparamos la masa batiendo los huevos y las claras con **SUCRALIGHT POLVO**, el polvo de hornear y la vainilla hasta que forme el punto letra. Cernimos la leche en polvo y la agregamos a la preparación en forma envolvente. Volcamos la preparación en molde rectangular, apenas aceitado y cocinamos en horno fuerte durante 5 minutos. Desmoldamos sobre un repasador, enrollamos y dejamos enfriar.

Luego, estiramos el pionono y rellenamos con la preparación de frutillas.

Enrollamos y cubrimos con el resto de la mermelada. Dejamos en heladera dos horas y ya lo servimos.



1 porción: 100 calorías aprox.

Glúcidos 14 g
Proteínas 6.4 g
Lípidos 2 g

