

# Postre de ciruelas rojas

**10 porciones**

## Ingredientes

1 kg. de ciruelas rojas rociadas con 1 cucharada de **SUCRALIGHT POLVO**  
1 taza de harina  
3 cucharadas de **SUCRALIGHT POLVO**  
1 cucharadita de polvo de hornear  
2 huevos  
½ taza de jugo de naranja  
2 cucharadas de ralladura de naranja

## Elaboración

Mezclamos harina, las 3 cucharadas de **SUCRALIGHT**, ralladura y polvo de hornear. Batimos los huevos, agregamos el jugo de naranja e incorporamos a la mezcla seca. En un molde de vidrio de fondo plano disponemos toda la preparación. Por arriba, distribuimos las ciruelas cortadas en rebanadas finas o en trocitos. Si son algo ácidas, rociamos con 1 cucharada de **SUCRALIGHT POLVO**. Cubrimos con papel aluminio y cocinamos en horno moderado durante 30 minutos. Destapamos, dejamos enfriar totalmente y llevamos a la mesa en el mismo molde.



Aporte nutricional de 1 porción:

Glúcidos (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Calorías
24.4	3.6	1.4	

