

Tarta de limon delicia

10 porciones

Ingredientes

Masa

- 2 T de harina
- 100 g de margarina vegetal Light
- 1 Cda de **SUCRALIGHT POLVO**
- 1 Cda de ralladura de limón
- 2 yemas
- Cantidad necesaria de agua

Relleno

- 100 g de margarina vegetal Light
- 4 Cdas. de **SUCRALIGHT POLVO**
- 1 Cda. de ralladura de limón
- 1/4 T de jugo de limón colado
- 1T mas 3 Cdas de almidón de maíz
- 1lt. de agua
- 6 yemas

Elaboración

Masa:

- Colocar en un bol y mezclar la harina, **SUCRALIGHT**, la margarina derretida, la ralladura de limón y las yemas.
- Unir con agua fría todos los ingredientes y estirar la masa.
- Forrar el fondo desmontable de una tortera de 26 cm de diámetro previamente untada con aceite o rocío vegetal
- Cocinar en horno moderado y reservar.

Relleno:

- Derretir y mezclar la margarina con **SUCRALIGHT**, la ralladura y el jugo de limón.
- Disolver el almidón de maíz con el agua y cocinar revolviendo a fuego suave
- Agregar de a poco la crema caliente sobre las yemas batidas y volcar nuevamente en la olla cocinando hasta que espese
- Agregar la margarina y mezclar.
- Verter sobre la tarta cocida ,dejar enfriar y colocar en heladera.
- Servir bien fría.

Sucralight
Sucralosa
El azúcar sin calorías!



Aporte nutricional de 1 porción:

Glúcidos(g)	Proteínas(g)	Grasas(g)	Calorías
30.4	4.2	11.0	241

