

Tarta de naranja

10 porciones

Ingredientes

Masa

- 3 tazas de harina
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 2 yemas
- ½ taza de margarina vegetal libre de Ácidos Grasos Trans.
- 1 cucharada de ralladura de naranja
- 1 cucharada de **SUCRALIGHT POLVO**
- cantidad necesaria de agua

Relleno

- 400 g de queso blanco descremado
- 1 taza de jugo de naranja
- 1 cucharada de ralladura de naranja
- 2 cucharadas de **SUCRALIGHT POLVO**
- 3 claras

Elaboración

Ponemos en un bol la harina con **SUCRALIGHT**. Incorporamos la margarina fría y la deshacemos con un tenedor para que quede como grumos. Agregamos las yemas, ralladura y vamos mezclando. Si hace falta, rociamos de a poquito con agua para unir bien. Dejamos reposar la masa así formada en la heladera, durante media hora. Forramos con esta masa un molde de fondo desmontable de 28 cms. de diámetro y cocinamos en horno moderado, hasta que pierde el aspecto de cruda, cuidando que no se seque. Retiramos, dejamos enfriar y luego volcamos en ella el relleno que preparamos así:

Relleno: ponemos en un bol el queso blanco con el jugo, ralladura, **SUCRALIGHT** y mezclamos bien. Batimos las claras a nieve y las incorporamos con movimiento envolvente. Volcamos este relleno en la masa precocida y volvemos al horno moderado, durante 20' aproximadamente. Controlamos que el relleno esté cuajado y retiramos. Dejamos enfriar y servimos. También se puede servir tibia.

Sucralight
Sucralosa
El azúcar sin calorías!



Aporte nutricional de 1 porción:

Proteínas (g)	Glúcidos (g)	Grasa (g)	Calorías
10,6	38,5	3,3	226

