

Tarta de peras

8 porciones

Ingredientes

Masa

- 150 g de margarina vegetal Light
- 1 huevo
- 2 ½ Cdas. de **SUCRALIGHT POLVO**
- 2 T. de harina
- 1 Cda. de polvo de hornear
- 1 Cda. de ralladura de naranja
- 2 Cdas. de jugo de naranja

Relleno

- 5 peras
- 1 Cdas. de **SUCRALIGHT POLVO**
- 1 Cda. de almidón de maíz
- 1 Cda. de ralladura de naranja
- 1 Cda. de **SUCRALIGHT POLVO**
- 2 T. de jugo de naranja
- 1 Cda. de gelatina sin sabor en polvo
- ¼ t. agua tibia

Elaboración

Masa:

- Deshacer la margarina con un tenedor, agregar el huevo y **SUCRALIGHT**.
- Mezclar y agregar la harina ,el polvo de hornear y la ralladura.
- Agregar el jugo de naranja para unir ,amasar y estirar.
- Forrar con la masa un molde desmontable de 26 cm. de diámetro aceitado o untado con rocío vegetal.
- Cocinar en horno moderado ,retirar y colocar el relleno

Relleno:

- Pelar ,cortar en mitades y cocinar 5 minutos las peras con agua y 1 Cda. de **SUCRALIGHT**.
- Mezclar el almidón ,la ralladura de naranja ,**SUCRALIGHT** y disolver con el jugo
- Cocinar hasta que espese.
- Verter sobre la masa de tarta la crema ,colocar las peras cocidas y dejar enfriar.
- Disolver la gelatina sin sabor en el agua tibia y pincelar las peras para darles brillo.
- Dejar enfriar y servir.

Sucralight
Sucralosa
El azúcar sin calorías!



Aporte nutricional de 1 porción:

Glúcidos(g)	Proteínas(g)	Grasas(g)	Calorías
34.7	3.9	6.3	211

