

Terrina de orejones

8 porciones

Ingredientes

250 g de orejones de durazno o peras a gusto
½ T de jugo de naranja
1 T de agua
1 Cda de ralladura de naranja y limón
100 g de margarina vegetal light
2 huevos
2 ½ Cda de **SUCRALIGHT POLVO**
200 g de harina (1 ½ T + 2 ½ Cda)
1 cta de canela en polvo

Elaboración

Cocinar a fuego suave hasta que estén tiernos los orejones con el agua ,el jugo de naranja y la ralladura.
Batir la margarina, agregar los huevos y el **SUCRALIGHT**.
Incorporar la harina mezclada con la canela hasta que quede esponjosa.
Colocar los orejones cocidos y escurridos en una budinera previamente aceitada-
Verter encima la mezcla ,tapar con papel aluminio y cocinar a Baño María en el horno aproximadamente 45 minutos .
Controlar con la punta de un cuchillo que esté cuajada.
Enfriar ,colocar en heladera una hora y desmoldar.-

Sucralight
Sucralosa
El azúcar sin calorías!



Aporte nutricional de 1 porción:

Glúcidos(g)	Proteínas(g)	Grasas(g)	Calorías
40.4	4.4	6.0	234

