

Torta húmeda de chocolate

8 porciones

Ingredientes

- 1 taza de harina
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 2 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- ½ taza de margarina vegetal libre de Ácidos Grasos Trans
- ½ taza de chocolate en polvo
- 2 y ½ cucharadas de **SUCRALIGHT POLVO**
- 1 taza de manzana rallada grueso

Elaboración

Batimos la margarina con **SUCRALIGHT**, agregamos los huevos de a uno y seguimos batiendo. Incorporamos de a poco la harina con polvo de hornear, vainilla, chocolate en polvo humedecido (para que no forme grumos) y la manzana rallada. Mezclamos bien y volcamos en tortera. Cocinamos en horno moderado y cuando está pronta, retiramos, dejamos enfriar y desmoldamos.

Sucralight
Sucralosa
El azúcar sin calorías!



Aporte nutricional de 1 porción:

Proteínas (g)	Glúcidos (g)	Grasa (g)	Calorías
5,2	20,2	3,4	131

