

Cuadrados de avena y manzana

Tevias
La más dulce Stevia

Horno: 250° C / Tiempo: 10 minutos

Cantidad: 9 porciones

Procesar

- 3 tazas de avena
- 1/2 taza de nueces
- 2 Cdas. de Tevias
- 3/4 tazas de aceite
- cáscara rallada de 1 limón
- 3 huevos
- 1 1/2 cdta. de esencia de vainilla
- 2 Cdas. de harina
- 1 cdta. de polvo de hornear


Crandon
FORMACIÓN GASTRONÓMICA

Colocar la mitad de la masa
en un molde de 20 x 20.

Cubrir con

- 2 manzanas peladas
y cortadas en láminas

Espolvorear con

- 1/4 cdta. de canela

Cubrir con

la otra mitad de la masa.

Hornear.

Enfriar, cortar.



Aporte nutricional por porción

Calorías (kcal)	Glúcidos (g)	Proteínas (g)	Grasas (g)
383	23.6	8.0	28.5