

Boniatos rellenos

8 porciones

Ingredientes

- 1 Kg. de boniatos
- 1 Cda. de aceite
- 1 huevo
- 1 Cda. de esencia de vainilla
- 2 Cdas. de **SUCRALIGHT POLVO**
- 1 Cda. de ralladura de naranja y limón
- 2 Cdas. de licor de fruta a gusto

Elaboración

- Lavar, y cocinar al horno los boniatos con cáscara untados con aceite hasta tiernos.
- Dejar enfriar, cortar al medio a lo largo y vaciarlos con una cuchara dejando la cáscara entera.
- Mezclar la pulpa con el huevo batido, la vainilla, **SUCRALIGHT**, las ralladuras y el licor.
- Rellenar las cáscaras ahuecadas y hornear hasta dorar.
- Servir tibio.



Aporte nutricional de 1 porción:

Glúcidos(g)	Proteínas(g)	Grasas(g)	Calorías
36.6	9.2	6.6	243

