

# Masitas de Limón y Coco

**30 unidades**

## Ingredientes

¾ taza de harina común  
½ taza de harina integral  
2 ctas.de polvo de hornear  
Pizca de sal  
4 medidas de **SUCRALIGHT**  
4 yemas  
¼ taza de aceite  
1 cda.de ralladura de limón  
¼ taza de jugo de limón  
¼ taza de leche descremada fría  
4 claras  
½ cta. cremor tártaro

## Elaboración

Lavar y rallar el limón  
Mezclar bien la harina común con la harina integral, el polvo de hornear, la sal y el **SUCRALIGHT**  
En el centro colocar las yemas, el aceite, la ralladura de limón, el jugo de limón y la leche fría, unir bien.  
Batir las claras a nieve con el cremor tártaro.  
Incorporar a la mezcla en forma envolvente.  
Volcar en asadera con papel en el fondo de 25 cm de lado, espolvorear con coco rallado.  
Hornear a 180 ° aproximadamente 15 minutos.  
Retirar y cortar en barritas.

**Sucralight**  
**Sucralosa**  
*El azúcar sin calorías!*



Aporte nutricional de 1 porción:

Glúcidos (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Calorías (Kcal)
4,2	1,4	2,6	46

