

Muffins de especias y manzanas

8 porciones

Ingredientes

2 huevos
6 medidas de **SUCRALIGHT**
1/3 taza de aceite de maíz
1 ½ taza de manzanas verdes
¾ taza de yogurt descremado natural
1 cta.de vainilla
1 cta.de ralladura de limón
1 cta.de canela
Pizca de nuez moscada
Pizca de sal
1 ½ taza de harina
2 ctas.de polvo de hornear
½ cta.de bicarbonato de sodio
1/3 taza de harina de maíz
¼ taza de almidón de maíz

Elaboración

Pelar y rallar las manzanas
Batir los huevos, la **SUCRALIGHT**, el aceite de maíz, las manzanas, el yogurt, la vainilla, la ralladura de limón, la canela, la nuez moscada y la sal
Mezclar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio, la harina de maíz y el almidón de maíz
Agregar en el centro la preparación anterior y unir
Aceitar o untar con rocío vegetal moldes y colocar la mezcla por cucharadas
Hornear a 160°C durante 15 minutos

Sucralight
Sucralosa
El azúcar sin calorías!



Aporte nutricional de 1 porción:

Glúcidos (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Calorías (Kcal)
15.9	3.1	6.3	134

