

Panqueque especial de manzanas

6 porciones

Ingredientes

4 manzanas verdes
2 huevos
 $\frac{1}{2}$ taza de harina
 $\frac{1}{2}$ taza de leche descremada
1 cta de polvo de hornear
Pizca de sal
100 g de queso blanco descremado
6 medidas de **SUCRALIGHT**
3 claras
Pizca de crémor tártaro
Canela a gusto

Opciones: banana, pera

Aporte nutricional de 1 porción:

	Glúcidos (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Calorías (Kcal)
	23.8	7.3	2.5	151
1) Con banana:	24.1	7.8	2	150
2) Con pera	20.5	45.5	13	136

Elaboración

Pelar y picar una manzana.
Agregar los huevos, la harina, la leche, el polvo de hornear, la sal, el queso blanco descremado y el **SUCRALIGHT** y licuar bien
Batir las claras a nieve y agregarle el crémor tártaro
Agregar el licuado en forma envolvente
Aceitar o untar con rocío vegetal un molde para horno y colocar la mezcla
Pelar y cortar en gajos las manzanas restantes y tapizar la fuente
Espolvorear con canela
Hornear a 170°C durante 15 minutos.

