

Pastel de manzana

8 porciones

Ingredientes

2 tazas de harina
2 ½ cucharadas de **SUCRALIGHT POLVO**
100 g de margarina vegetal light libre de Ácidos Trans
1 cucharadita de polvo de hornear
3 huevos
1 taza de jugo de naranja
1 kg. de manzanas Granny Smith (las verdes)
ralladura de limón y naranja
¼ kg. de dulce de batata en cubitos

Elaboración

Mezclamos los elementos secos: harina, **SUCRALIGHT**, ralladuras y polvo de hornear e incorporamos la margarina fría. Trabajamos con tenedor hasta que quede una preparación gruesa. En fuente enmantecada y enharinada ponemos por capas, la mezcla de los elementos secos, manzanas en rebanadas finas y cubitos de dulce de batata.
Batimos los huevos y agregamos el jugo.
Rociamos toda la preparación con una cuchara y cocinamos en horno moderado durante 20 minutos aproximadamente. Cuando está armado y empezó a dorarse por arriba, está pronto. Lo servimos tibio o frío.

Sucralight
Sucralosa
El azúcar sin calorías!



Aporte nutricional de 1 porción:

Proteínas (g)	Glúcidos (g)	Grasa (g)	Calorías
27,2	38,1	2,4	274

