

Tarta de almendras

16 porciones

Ingredientes

200 g de almendras
1/4 taza de avena laminada
1/3 taza de harina
1 cta.de polvo de hornear
Pizca de sal
Pizca de canela
Piel de 1 limón
5 claras
5 medidas de **SUCRALIGHT**
5 yemas

Elaboración

Pelar y tostar ligeramente las almendras
Procesarlas con la avena, la harina, el polvo de hornear, la sal, la canela y la piel de limón hasta obtener una mezcla fina
Mezclar las claras con la **SUCRALIGHT** y batir a nieve
Agregar las yemas y retirar enseguida de la batidora.
Incorporar con movimientos envolventes los ingredientes secos
Enmantecar y enharinar un molde en tubo y colocar la mezcla
Hornear a 170°C durante 25 minutos

Sucralight
Sucralosa
El azúcar sin calorías!



Aporte nutricional de 1 porción:

Glúcidos (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Calorías (Kcal)
5.1	4.6	8.3	115

