

Tarta de arándanos rojos y manzana

8 porciones

Ingredientes

1 paquete de masa de tarta refrigerada
1 y 1/2 Cdas. de **SUCRALIGHT**
1 Cdas. de harina
1/2 cta. de canela en polvo
4 manzanas Granny Smith grandes,
peladas, descorazonadas y cortadas
en rodajas
1 taza de arándanos rojos, picados
gruesos

Elaboración

Precalentar el horno a 200° C.
Desdoblar 1 masa de tarta y aplanar los
dobleses. Colocar la masa en un molde
para tartas siguiendo las instrucciones del
paquete.
Combinar el **SUCRALIGHT**, la harina y la
canela en un bol grande; agregar las
manzanas y los arándanos, mezclando
suavemente. Con una cuchara, colocar la
mezcla dentro de la masa de tarta.
Desdoblar la masa de tarta restante y
aplanar los dobleces. Estirar con el palo de
amasar. Colocar sobre el relleno, doblar los
bordes hacia abajo y formar el reborde.
Hacer pequeños cortes en la parte superior
para dejar salir el vapor. Hornear de 40 a 50
minutos o hasta que la masase dore. Si es
necesario, cubrir los bordes con papel de
aluminio para evitar que se doren
demasiado. Dejar enfriar sobre una rejilla
una hora antes de servir.

Sucralight
Sucralosa
El azúcar sin calorías!



Aporte nutricional de 1 porción:

Glúcidos (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	
10	2	14	

