

Tarta de queso blanco especial

12 porciones

Ingredientes

Masa

- 2 huevos
- 2 T mas 2 Cdas de harina
- 1 Cda de polvo de hornear
- 2 ½ Cdas de **SUCRALIGHT**
- 2 Cdas de leche descremada
- 150 g de margarina vegetal light
- 1 cta de vainilla

Relleno

- 3 yemas
- 2 ½ Cda **SUCRALIGHT POLVO**
- 100 g de margarina vegetal light
- 750 g de queso blanco descremado
- 2 Cdas de leche descremada
- ½ T de pasas de uva
- 3 claras

Elaboración

Masa:

- Batir los huevos y añadir los ingredientes secos previamente mezclados con **SUCRALIGHT**.
- Agregar la leche junto con la margarina derretida.
- Añadir la vainilla y batir hasta unir.
- Estirar y colocar en tortera desmontable de 28 cm de diámetro untada previamente con aceite o rocío ,levantando la masa en los bordes.
- Precocinar en horno moderado durante 5 minutos hasta secar y retirar del horno.

Relleno:

- Batir las yemas con **SUCRALIGHT** y agregar la margarina derretida.
- Agregar y mezclar con cuchara de madera el queso, la leche y las pasas remojadas.
- Incorporar lentamente 3 claras batidas a nieve.
- Verter sobre la masa precocida y cocinar en horno moderado hasta que el relleno comience a dorar.
- Dejar enfriar y servir.

Sucralight
Sucralosa
El azúcar sin calorías!



Aporte nutricional de 1 porción:

Glúcidos(g)	Proteínas(g)	Grasas(g)	Calorías
21.3	10.6	12.3	238

