

Torta de Chocolate

8 porciones

Ingredientes

1 taza de harina
2 y ½ cucharadas de
SUCRALIGHT POLVO
¼ de taza de cacao
2 huevos
2 cucharaditas de polvo de
hornear
1 cucharada de manteca
½ taza de leche descremada

Elaboración

Batimos los huevos con **SUCRALIGHT** hasta formar una crema. Agregamos de a poco la mezcla que hicimos con harina, cacao y polvo de hornear. Calentamos la leche con la manteca y volcamos sobre la preparación. Mezclamos y volcamos en un molde apenas aceitado con un papel. Llevamos al horno en calor medio y cocinamos hasta que, pinchando con un palito, sale limpio. Retiramos, dejamos enfriar en el molde y luego desmoldamos y servimos.

Sucralight
Sucralosa
El azúcar sin calorías!



Aporte nutricional de 1 porción:

Glúcidos (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Calorías (Kcal)
12.6	4.7	2.9	97.7

