

# 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

