



## QUEQUITOS DE MANZANA Y FRAMBUESA SIN AZÚCAR

### Ingredientes

- 1 Pan de margarina de 120 g
- 1/2 Taza de sucralosa en polvo
- 6 Huevos
- 1 Cucharadita de ralladura de limón
- 1 Cucharadita de canela en polvo
- 1 Cucharada de esencia de vainilla
- 1 Tarro de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ®
- 3 Manzanas peladas y ralladas
- 2 Tazas de harina
- 1 Cucharada semi-colmada de polvo de hornear IMPERIAL®
- 2 Tazas de frambuesas frescas o congeladas



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
15



Tiempo:  
40 minutos

### Información Nutricional

|                  |          |
|------------------|----------|
| Energía:         | 238 Kcal |
| Proteínas:       | 7.2 g    |
| Grasa Total:     | 11.0 g   |
| Colesterol:      | 91.8 mg  |
| H. de Carbono:   | 28.0 g   |
| Fibra Dietética: | 2,4 g    |
| Sodio:           | 195 mg   |

### Preparación

1.- Junta la margarina con la sucralosa en polvo dentro de un bowl y bate enérgicamente hasta juntar bien, añade los huevos uno a uno batiendo constantemente, añade la ralladura de limón, la canela en polvo y la esencia de vainilla. Vierte de una vez la leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® y las manzanas ralladas. Vuelve a batir para homogenizar nuevamente.

2.- Agrega la harina de una vez con los polvo de hornear IMPERIAL® y bate enérgicamente hasta conseguir un batido homogéneo de textura semi-espesa. Finalmente añade las frambuesas congeladas y remueve suavemente para no romperlas y queden bien distribuidas en el batido.

3.- Vierte la mezcla en moldes individuales previamente enmantecillados y enharinados hasta  $\frac{3}{4}$  de su capacidad. Llévalos a horno pre-calentado a temperatura media-alta de 180°C y hornéalos durante 20 a 25 minutos aproximados hasta cocerlos bien y dorar levemente la superficie. Una vez listos, retíralos del horno y desmolda en tibio.