



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 enmantecados 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.