



COMPOTA DE MANZANAS AL LIMÓN

Ingredientes

- 5 Manzanas peladas y partidas en gajos (octavos o más)
- 6 Tazas de agua fría
- ½ Taza de sucralosa en polvo
- 1 Ramita de canela
- 2 Limones (cáscara)

Preparación

1.- Introduce las manzanas en un olla mediana y vierte el agua indicada con la sucralosa, agrega la canela y la cáscara de los dos limones. Lleva a fuego fuerte y deja hervir durante 25 minutos aproximados, hasta cocer las manzanas pero que estén queden al dente y no recocidas.

2.- Una vez listas, retira del fuego y deja enfriar. Al momento de servir las puedes acompañar con una porción de yoghurt NESTLÉ para contrastar sabor y dar un toque cremoso.



Dificultad:
Baja



Porciones:
8



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	59 Kcal
Proteínas:	0.2 g
Grasa Total:	0.4 g
Colesterol:	0 mg
H. de Carbono:	15.2 g
Fibra Dietética:	2,4 g
Sodio:	0 mg