

BIZCOCHITO SIN AZÚCAR NI EDULCORANTE



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Carmen Pernas



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Para diabéticos

Otros: Cocina Saludable

Coste: Muy económico

Descripción:

Apto para diabeticos

Ingredientes para 2 personas :

- 2 Huevos
- 125 de harina integral
- 100 de mantequilla light
- 1 cucharadita de levadura
- 4 cucharadas de mermelada casera
- 2 cucharaditas de café soluble.
- 1/2 tacita de licor de manzana sin alcohol.

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se echa en un bol los huevos se baten y se echa la mantequilla, se vuelve a batir hasta que quede una crema suavecita, se echa la harina, la levadura y se vuelve a batir, se echa la mermelada y el café, se vuelve a batir. Se unta un molde con mantequilla y se echa la masa. En el horno a 200° hasta que veáis que esta echo. Cuando se enfrió lo pase a un tazón de desayuno y lo remoje con el licor de manzana. Ya que no tiene ni azúcar ni edulcorante hay que darle un poco de sabor.