

AZÚCAR
Ledesma

light®
AZÚCAR + SUCRALOSA

RECETARIO 2025



RECETAS CON AZÚCAR LIGHT

• INTRODUCCIÓN	03
• BARRITAS DE CEREALES	04
• BIZCOCHUELO DE NARANJA	05
• BROWNIES LIGHT	06
• BUDÍN DE MANDARINAS	07
• CHEESECAKE DE MARACUYÁ	08
• COOKIES DE LIMÓN	09
• COQUITOS	10
• GALLETE	11
• LEMONIES	12
• MUFFINS DE ARÁNDANOS	13
• TARTA DE CALABAZA Y FROSTING DE QUESO	14
• TARTA DE FRUTOS ROJOS	15
• TARTA FRUTAL	16
• TORTITA DE CIRUELAS	17
• TORTITA DE MANZANA	18



AZÚCAR
Ledesma

light®

AZÚCAR + SUCRALOSA

LA DULZURA QUE TE GUSTA
CON LA MITAD DE CALORÍAS.



1 CUCHARA DE LEDESMA LIGHT
EQUIVALE A 2 DE AZÚCAR COMÚN



BARRITAS DE CEREALES



COCCIÓN
25 MIN.



RINDE
6 BARRITAS

INGREDIENTES:

- 180 G DE AVENA
- 80 G DE AZÚCAR LEDESMA LIGHT
- 80 G DE ALMENDRAS
- 150 G DE GRANOLA
- 100 G DE MANTECA LIGHT O ACEITE DE COCO
- 100 CC DE MIEL

PREPARACIÓN:

1. PRECALENTAR EL HORNO A TEMPERATURA MEDIA (180°C).
2. MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES SECOS EN UN BOWL GRANDE.
3. AGREGAR LA MANTECA FUNDIDA Y LA MIEL. MEZCLAR BIEN HASTA INTEGRAR TODOS LOS INGREDIENTES.
4. FORRAR CON PAPEL MANTECA UN MOLDE CHICO RECTANGULAR Y AGREGAR POR ENCIMA LA PREPARACIÓN. APLASTAR CON LA AYUDA DE UNA ESPÁTULA O CUCHARA.
5. COCINAR DURANTE 20' A 25' O HASTA QUE EMPIECE A DORAR.
6. UNA VEZ LISTO, DEJAR ENFRIAR, DESMOLDAR Y CORTAR LAS BARRITAS.



BIZCOCHUELO DE NARANJA



COCCIÓN
30 MIN.



RINDE
8 A 10 PORCIONES

INGREDIENTES:

- 70 G DE MANTECA LIGHT
- 120 G DE AZÚCAR LEDESMA LIGHT
- 2 HUEVOS
- RALLADURA DE 2 NARANJAS
- 260 G DE HARINA LEUDANTE
- JUGO DE 2 NARANJAS
- EXTRA: • JUGO DE ½ NARANJA
- TAMAÑO DEL MOLDE: 22 CM DE DIÁMETRO

PREPARACIÓN:

1. BATIR LA MANTECA POMADA CON EL AZÚCAR E INCORPORAR LOS HUEVOS.
2. SEGUIR BATIENDO Y AGREGAR LA RALLADURA DE NARANJAS.
3. AGREGAR LA HARINA EN FORMA ENVOLVENTE ALTERNANDO CON EL JUGO DE NARANJAS.
4. MEZCLAR BIEN Y LLEVAR A UN MOLDE DE 22 CM DE DIÁMETRO APROXIMADAMENTE PREVIAMENTE ENMANTECADO Y ENHARINADO.
5. COCINAR EN UN HORNO PRECALENTADO A TEMPERATURA MEDIA (180°C) DURANTE 30' APROX.
6. PARA RECTIFICAR LA COCCIÓN PINCHAR CON UN PALILLO DE MADERA, EL MISMO DEBE SALIR LIMPIO.
7. EN CALIENTE, ROCIAR CON EL JUGO DE ½ NARANJA HASTA QUE ABSORBA.
¡SERVIR Y DISFRUTAR!

TIPS

SE PUEDE USAR HARINA 0000 ÷ 3 CUCHARADITAS DE POLVO DE HORNEAR
Y REEMPLAZAR LA NARANJA POR LIMÓN.



BROWNIES LIGHT



COCCIÓN
30 MIN.



RINDE
16 CUADRADITOS

INGREDIENTES:

- 6 HUEVOS
- 225 G DE AZÚCAR LEDESMA LIGHT
- 450 G DE CHOCOLATE AMARGO COBERTURA
- 325 CC DE ACEITE DE GIRASOL
- 200 G DE HARINA 0000
- 50 G DE CACAO AMARGO
- 1 PIZCA DE SAL

PREPARACIÓN:

1. BATIR LOS HUEVOS JUNTO CON EL AZÚCAR HASTA ESPUMAR.
2. PICAR EL CHOCOLATE Y DERRETIRLO JUNTO CON EL ACEITE A BAÑO MARÍA O EN EL MICROONDAS AL 50% DE SU POTENCIA EN TANDAS DE 30".
3. MEZCLAR LOS INGREDIENTES SECOS Y TAMIZARLOS.
4. INTEGRAR LA PREPARACIÓN DEL CHOCOLATE JUNTO CON EL BATIDO DE HUEVOS DE MANERA ENVOLVENTE.
5. AGREGAR DE A POCO LOS SECOS, MIENTRAS SE VAN INTEGRANDO.
6. VERTER LA PREPARACIÓN EN LA PLACA PREVIAMENTE CUBIERTA CON PAPEL MANTECA.
7. LLEVAR A HORNO MEDIO (180°C) POR 25' A 30'. CORROBORAR INTRODUCIENDO UN PALILLO, ESTE DEBE SALIR CON POCA PREPARACIÓN Y CON TEXTURA GRUMOSA.
8. DEJAR ENTIBIAR Y CORTAR.

TIPS

EN UNA PLACA DE 30 X 30 CM SALEN MÁS ALTOS; SI NO, PUEDE UTILIZARSE UNA DE 30 X 40 CM.



BUDÍN DE MANDARINAS



COCCIÓN
30 MIN.



RINDE
6 A 8 PORCIONES

INGREDIENTES:

- 2 HUEVOS
- 120 CC DE ACEITE NEUTRO
- 200 G DE AZÚCAR LEDESMA LIGHT
- 2 MANDARINAS (200 G)
- 240 G DE HARINA LEUDANTE
- TAMAÑO DEL MOLDE: 21 X 11 CM

PREPARACIÓN:

1. LICUAR LOS HUEVOS, EL ACEITE, EL AZÚCAR, LAS MANDARINAS SIN SUS SEMILLAS HASTA PROCESAR BIEN LOS INGREDIENTES.
2. UNA VEZ LISTA LA MEZCLA, INCORPORAR DE A POCO LA HARINA.
3. MEZCLAR BIEN CON ESPÁTULA Y COLOCAR LA PREPARACIÓN EN UN MOLDE DE BUDÍN DE 21 X 11 CM ENMANTECADO Y ENHARINADO, HASTA $\frac{3}{4}$ DE SU CAPACIDAD.
4. HORNEAR EN HORNO PRECALENTADO A TEMPERATURA MEDIA (180°C) POR 30'
5. UNA VEZ LISTO, RETIRAR Y DEJAR ENFRIAR. ¡SERVIR Y DISFRUTAR!



CHEESECAKE DE MARACUYÁ



RINDE
8 A 10 PORCIONES

INGREDIENTES:

PARA LA BASE:

- 250 G DE GALLETITAS DE VAINILLA
- 80 G DE MANTECA LIGHT

PARA EL RELLENO:

- 100 G DE AZÚCAR LEDESMA LIGHT
- AGUA C/N
- 4 HUEVOS
- 1 CUCHARADITA DE ESENCIA DE VAINILLA
- 300 G DE QUESO CREMA LIGHT
- 14 G DE GELATINA SIN SABOR
- 4 CUCHARADAS DE AGUA (P/HIDRATAR LA GELATINA)
- 250 CC DE CREMA DE LECHE LIGHT

PARA LA SALSA:

- 2 MARACUYÁS O ½ TAZA DE PULPA DE MARACUYÁ
- ½ TAZA DE AZÚCAR LEDESMA LIGHT

PREPARACIÓN:

1. PROCESAR LAS GALLETITAS JUNTO CON LA MANTECA FUNDIDA.
2. FORRAR UN MOLDE DESMONTABLE DE 22 CM DE DIÁMETRO Y LLEVAR A LA HELADERA POR 20'.
3. REALIZAR UN ALMÍBAR PUNTO BOLITA (118°C) CON EL AZÚCAR Y EL AGUA, CUBRIENDO CON LA MISMA APENAS SU SUPERFICIE.
4. BATIR LOS HUEVOS A BLANCO JUNTO CON LA ESENCIA DE VAINILLA Y AGREGAR EL ALMÍBAR SIN DEJAR DE BATIR HASTA ENFRIAR.
5. AGREGAR EL QUESO CREMA E INTEGRAR A LA MEZCLA ANTERIOR DE HUEVOS CON MOVIMIENTOS ENVOLVENTES. RESERVAR.
6. HIDRATAR LA GELATINA CON LAS 4 CUCHARADAS DE AGUA 11" EN EL MICROONDAS. AGREGAR LA GELATINA A LA MEZCLA DE QUESO CREMA Y HUEVOS Y MEZCLAR BIEN PARA INCORPORAR CORRECTAMENTE. POR ÚLTIMO, AGREGAR LA CREMA BATIDA A ¾ PUNTO Y UNIR BIEN.
7. COLOCAR LA MEZCLA POR ENCIMA DE LA BASE DE GALLETITAS. LLEVAR A LA HELADERA NO MENOS DE 4 H.
8. PARA LA SALSA MEZCLAR LA PULPA CON EL AZÚCAR Y COCINAR HASTA QUE LA MEZCLA QUEDE COMO UNA ESPECIE DE MERMELADA. UNA VEZ LISTA, DESMOLDAR Y SERVIR ACOMPAÑADA DE LA SALSA DE MARACUYÁ. ¡A DISFRUTAR!



COOKIES DE LIMÓN



COCCIÓN
25 MIN.



RINDE
16 A 18 UNIDADES

INGREDIENTES:

- 100 G DE MANTECA
- 120 G DE AZÚCAR LEDESMA LIGHT
- RALLADURA DE 1 LIMÓN
- JUGO DE 1 LIMÓN.
- 2 YEMAS DE HUEVO
- 280 G DE HARINA 0000
- 1 CUCHARADITA DE POLVO DE HORNEAR

PARA EL GLASÉ:

- AZÚCAR IMPALPABLE C/N
- GOTAS DE JUGO DE LIMÓN

EXTRA:

- RALLADURA DE LIMÓN C/N

PREPARACIÓN:

1. BATIR EN UN BOWL LA MANTECA A TEMPERATURA AMBIENTE JUNTO CON EL AZÚCAR. AGREGAR LA RALLADURA Y EL JUGO DE LIMÓN Y BATIR.
2. AGREGAR LAS YEMAS DE A UNA Y, POR ÚLTIMO, SUMAR DE A POCO LA HARINA JUNTO CON EL POLVO DE HORNEAR HASTA LOGRAR UNA MASA.
3. LLEVAR LA MASA A LA HELADERA DURANTE 30'
4. PARA EL ARMADO DE LAS COOKIES, DISPONER DE UNA PLACA PARA HORNO CON PAPEL MANTECA O ANTIADHERENTE. HACER BOLITAS CON LA MASA DE 3 A 4 CM Y APLANARLAS UN POCO CON LA PALMA DE LA MANO. DISPONERLAS SOBRE LA PLACA.
5. LLEVAR A HORNO MEDIO (180°C) DE 20' A 25', HASTA QUE DOREN.
6. DEJAR ENFRIAR Y PREPARAR EL GLASE MEZCLANDO EL AZÚCAR CON EL JUGO DE LIMÓN. COLOCARLO POR ENCIMA Y AÑADIR RALLADURA DE LIMÓN PARA DECORAR. ¡Y LISTO!



COQUITOS



RINDE
12 UNIDADES

INGREDIENTES:

- 2 HUEVOS
- 50 G DE AZÚCAR LEDESMA LIGHT
- 200 G DE COCO RALLADO
- 140 CC DE CREMA DE LECHE LIGHT
- 2 CUCHARADAS DE ALMIDÓN DE MAÍZ

PREPARACIÓN:

1. EN UN BOWL, UNIR TODOS LOS INGREDIENTES Y MEZCLAR BIEN.
2. ARMAR BOLITAS Y DARLES EL FORMATO DE LOS COQUITOS.
3. COLOCARLOS SOBRE UNA PLACA CON PAPEL MANTECA SEPARADOS ENTRE SÍ.
4. HORNEAR EN HORNO PRECALENTADO A TEMPERATURA MODERADA (190° C) HASTA DORAR.
5. UNA VEZ LISTOS, RETIRAR Y DEJAR ENFRIAR.
6. ¡SERVIR Y DISFRUTAR!



GALLETE



COCCIÓN
30 MIN.



RINDE
4 A 6 PORCIONES

INGREDIENTES:

- 150 G DE HARINA 0000
- 80 G DE MANTECA LIGHT
- 1 PIZCA DE SAL
- 80 G DE AZÚCAR LEDESMA LIGHT
- 1 HUEVO

PARA EL RELLENO:

- 4 A 5 UNIDADES DE UNA FRUTA DE ESTACIÓN: CIRUELA / MANZANA / DURAZNO / CEREZAS
- 25 G DE AZÚCAR LEDESMA LIGHT
- 50 G DE ALMIDÓN DE MAÍZ
- 2 CUCHARADAS DE MERMELADA LIGHT DE DURAZNO O FRUTOS ROJOS (SEGÚN FRUTA ELEGIDA)

EXTRA:

- PISTACHOS PICADOS C/N

PREPARACIÓN:

1. PARA LA MASA, FORMÁ UN ARENADO CON LA HARINA, LA MANTECA, LA SAL Y EL AZÚCAR.
2. AGREGÁ EL HUEVO Y UNÍ BIEN HASTA FORMAR UNA MASA. DE SER NECESARIO, AGREGÁ UN POCO DE AGUA. DEJÁ REPOSAR EN EL FRÍO DURANTE 1 H.
3. CORTÁ LA FRUTA ELEGIDA EN LÁMINAS, COLOCALAS EN UN RECIPIENTE Y AGREGÁ EL AZÚCAR JUNTO CON EL ALMIDÓN DE MAÍZ. MEZCLÁ.
4. ESTIRÁ LA MASA RÚSTICAMENTE SOBRE UNA MESADA ENHARINADA Y COLOCÁ EN EL CENTRO LA MERMELADA. ACOMODÁ POR ENCIMA LAS LÁMINAS DE FRUTA, DEJANDO UN MARGEN ALREDEDOR PARA PODER CERRAR LA GALETTE.
5. PLEGÁ LA MASA PARA ADENTRO PARA FORMAR EL BORDE Y HORNEÁ A TEMPERATURA MEDIA (180°C) DURANTE 30' APROXIMADAMENTE.
6. UNA VEZ LISTA, ESPOLVOREÁ CON EL PISTACHO PICADO. ¡Y LISTO!



LEMONIES



COCCIÓN
35 MIN.



RINDE
16 CUADRADITOS

INGREDIENTES:

- 150 G DE MANTECA LIGHT.
- 80 G DE AZÚCAR LEDESMA LIGHT.
- 2 HUEVOS.
- 1 CLARA DE HUEVO.
- JUGO DE 1 LIMÓN.
- 1 ½ CUCHARADA DE RALLADURA DE LIMÓN.
- 125 G DE HARINA 0000.
- 1 PIZCA DE SAL.
- 1 CUCHARADITA DE POLVO DE HORNEAR.

PARA EL GLASÉ:

- AZÚCAR IMPALPABLE C/N.
- GOTAS DE JUGO DE LIMÓN.

TAMAÑO DEL MOLDE:

- 20x20 CM.

PREPARACIÓN:

1. MEZCLAR LA MANTECA POMADA CON EL AZÚCAR. AGREGAR LOS HUEVOS, LA CLARA Y UNIR BIEN.
2. INCORPORAR EL JUGO Y LA RALLADURA DE LIMÓN. POR ÚLTIMO, AGREGAR LOS INGREDIENTES SECOS TAMIZADOS.
3. COLOCAR EN UN MOLDE CUADRADO DE 20 X 20 CM CON PAPEL MANTECA ENMANTECADO Y ENHARINADO.
4. COCINAR EN UN HORNO PRECALENTADO A TEMPERATURA MEDIA (180°C) DURANTE 30 A 35 MINUTOS APROXIMADAMENTE. RETIRAR Y DEJAR ENFRIAR.
5. HACER EL GLASÉ MEZCLANDO EL AZÚCAR CON EL JUGO DE LIMÓN Y COLOCAR POR ENCIMA.
6. CORTAR EN CUADRADOS.
¡SERVIR Y DISFRUTAR!



MUFFINS DE ARÁNDANOS



COCCIÓN
20 MIN.



RINDE
12 UNIDADES

INGREDIENTES:

- 2 HUEVOS
- 1 TAZA DE AZÚCAR LEDESMA LIGHT
- 1 TAZA DE YOGUR DE VAINILLA DESCREMADO
- ½ TAZA DE ACEITE NEUTRO
- 2 TAZAS DE HARINA LEUDANTE
- 1 PIZCA DE SAL
- 1 CAJITA DE ARÁNDANOS

PREPARACIÓN:

1. MEZCLAR LOS HUEVOS CON EL AZÚCAR, EL YOGUR Y EL ACEITE.
2. UNIR BIEN LOS INGREDIENTES Y AGREGAR LA HARINA Y LA SAL CON MOVIMIENTOS ENVOLVENTES.
3. COLOCAR EN MOLDES INDIVIDUALES PARA MUFFINS CON PIROTINES. RELLENAR HASTA ¾ PARTES DEL MOLDE Y COLOCAR POR ENCIMA UN PUÑADO DE ARÁNDANOS.
4. HORNEAR EN UN HORNO PRECALENTADO A TEMPERATURA MEDIA (180°C) DURANTE 15' A 20', HASTA QUE ESTÉN COCIDOS.
5. UNA VEZ LISTOS, DEJAR ENFRIAR.
¡SERVIR Y DISFRUTAR!



TARTA DE CALABAZA Y FROSTING DE QUESO



COCCIÓN
25 MIN.



RINDE
6 PORCIONES

INGREDIENTES:

- 110 G DE MANTECA LIGHT
- 100 G DE AZÚCAR LEDESMA LIGHT
- 2 HUEVOS
- 200 G DE PURÉ DE CALABAZA
- 1 CUCHARADITA DE ESENCIA DE VAINILLA
- 200 G DE HARINA 0000
- 1 CUCHARADITA DE POLVO DE HORNEAR
- ½ CUCHARADITA DE BICARBONATO DE SODIO
- ¼ CUCHARADITA DE SAL
- 1 CUCHARADITA DE ESPECIAS DULCES

PARA EL FROSTING DE QUESO:

- 200 G DE QUESO CREMA FIRME
- 1 CUCHARADA DE AZÚCAR LEDESMA LIGHT
- ½ CUCHARADITA DE ESENCIA DE VAINILLA

TAMAÑO DEL MOLDE:

- 20 O 22 CM DE DIÁMETRO

PREPARACIÓN:

1. ENMANTECAR Y ENHARINAR UN MOLDE REDONDO DE BUDÍN TIPO SAVARÍN Y RESERVAR.
2. PRECALENTAR EL HORNO A TEMPERATURA MEDIA (180°C).
3. BATIR LA MANTECA POMADA Y EL AZÚCAR HASTA QUE SE VEA CREMOSO.
4. AGREGAR LOS HUEVOS DE A UNO.
5. INCORPORAR EL PURÉ DE CALABAZA Y PERFUMAR CON LA ESENCIA DE VAINILLA.
6. POR ÚLTIMO, AGREGAR TODOS LOS INGREDIENTES SECOS HASTA INTEGRAR.
7. VERTER EN EL MOLDE Y LLEVAR A HORNO MEDIO POR 25' APROXIMADAMENTE.
8. RETIRAR, DEJAR ENFRIAR Y DESMOLDAR.
9. PARA EL FROSTING, MEZCLAR BIEN LOS INGREDIENTES Y SERVIR CON UNA CAPA ABUNDANTE POR ENCIMA DE LA TARTA DE CALABAZA. ¡Y LISTO!



TARTA DE FRUTOS ROJOS



RINDE
8 A 10 PORCIONES

INGREDIENTES:

PARA LA BASE:

- 20 G DE AZÚCAR LEDESMA LIGHT
- 125 G DE AVENA MOLIDA
- 125 G DE HARINA DE ALMENDRAS
- 2 CUCHARADAS DE MIEL
- 3 CUCHARADAS DE ACEITE DE COCO O ACEITE DE MAÍZ
- 1 PIZCA DE SAL
- 2 HUEVOS

PARA LA CUBIERTA:

- 200 G DE QUESO CREMA
- 50 G DE AZÚCAR LEDESMA LIGHT

PREPARACIÓN:

1. PARA LA MASA, UNIR TODOS LOS INGREDIENTES EN UN BOWL HASTA OBTENER UNA TEXTURA GRANULADA QUE SE PEGOTEE.
2. VERTER LA PREPARACIÓN EN EL MOLDE Y ESPARCIR MIENTRAS SE PRESIONA SOBRE LA BASE Y BORDES CUBRIÉNDOLOS POR COMPLETO.
3. CONGELAR Y LLEVAR A HORNO MEDIO (180°C) HASTA QUE LA MASA DORE EN SUS BORDES. RESERVAR.
4. PARA LA CUBIERTA, MEZCLAR EL QUESO CREMA CON EL AZÚCAR. DECORAR POR ENCIMA DE LA TARTELETA Y AGREGAR MERMELADA DE FRUTOS ROJOS. COLOCAR LOS FRUTOS ROJOS POR ENCIMA. ¡SERVIR Y DISFRUTAR!

TIPS

SE PUEDE HACER CON MERMELADA DE DURAZNOS O DAMASCOS Y DECORAR CON LA MISMA FRUTA FRESCA.



TARTA FRUTAL



RINDE
6 A 8 PORCIONES

INGREDIENTES:

PARA LA MASA:

- 60 G DE AZÚCAR LEDESMA LIGHT.
- 250 G DE HARINA 0000.
- 110 G DE MANTECA LIGHT.
- 1 HUEVO.

PARA LA CREMA PASTELERA:

- 250 CC DE LECHE.
- 40 G DE AZÚCAR LEDESMA LIGHT.
- 3 YEMAS DE HUEVO.
- 10 G DE ALMIDÓN DE MAÍZ.
- 1 CUCHARADITA DE ESENCIA DE VAINILLA.

PARA EL ARMADO:

- FRUTAS DE ESTACIÓN C/N.

PREPARACIÓN:

1. PARA LA MASA, PROCESAR TODOS LOS INGREDIENTES HASTA UNIR BIEN. SI HACE FALTA, AGREGAR UN POQUITO DE AGUA FRÍA (LA MASA ES ARENOSA, PERO DEBE QUEDAR UNIDA). APLANAR Y LLEVAR A LA HELADERA.
2. CUANDO LA MASA TOME CONSISTENCIA, DISPONERLA SOBRE UNA MESADA Y APLANARLA SOBRE UN PAPEL FILM CON CUIDADO.
3. LLEVARLA A LA TARTERA Y FORRARLA. SI SE ROMPE ALGÚN COSTADO UNIRLA EN EL MISMO MOLDE.
4. PINCHAR LA MASA Y LLEVARLA A HORNO MEDIO (180° C) HASTA QUE DORE. RETIRAR Y RESERVAR.
5. PARA LA CREMA PASTELERA, LLEVAR LA LECHE AL FUEGO JUNTO CON EL AZÚCAR, AGREGAR LAS YEMAS PREVIAMENTE MEZCLADAS CON EL ALMIDÓN DE MAÍZ Y BATIR CON BATIDOR DE MANO HASTA QUE ROMPA EL HERVOR Y ESPESE.
6. RETIRAR DEL FUEGO, AGREGAR LA ESENCIA DE VAINILLA Y ENFRIAR EN LA HELADERA CON PAPEL FILM EN CONTACTO.
7. RELLENAR LA TARTA CON LA CREMA PASTELERA Y TERMINAR CON LAS FRUTAS FRESCAS CORTADAS A GUSTO. ¡SERVIR EN FRÍO Y DISFRUTAR!



TORTITA DE CIRUELAS



COCCIÓN
45 MIN.



RINDE
6 A 8 PORCIONES

INGREDIENTES:

- 240 CC DE AGUA.
- 75 G DE AZÚCAR LEDESMA LIGHT.
- ¼ DE TAZA DE ACEITE.
- RALLADURA Y JUGO DE 1 LIMÓN.
- 240 G DE HARINA LEUDANTE.
- ½ CUCHARADITA DE BICARBONATO DE SODIO.
- 3 O 4 CIRUELAS CHICAS.
- AZÚCAR PARA ESPOLVOREAR C/N.

TAMAÑO DEL MOLDE:

- 22 CM DE DIÁMETRO

PREPARACIÓN:

1. EN UN BOWL COLOCAR EL AGUA, EL AZÚCAR, EL ACEITE Y LA RALLADURA Y JUGO DE LIMÓN (SI ES GRANDE USAR ½).
2. INCORPORAR LA HARINA LEUDANTE Y EL BICARBONATO DE SODIO. AL MEZCLAR ESTE ÚLTIMO SE ACTIVA CON EL ÁCIDO DEL LIMÓN Y LA MASA TOMA UNA CONSISTENCIA MÁS AIREADA.
3. LLEVAR LA PREPARACIÓN A UN MOLDE ENMANTECADO Y ENHARINADO DE 22 CM DE DIÁMETRO APROXIMADAMENTE Y COLOCAR ARRIBA UNAS CIRUELAS FILETEADAS. ESPOLVOREAR AZÚCAR POR ARRIBA.
4. LLEVAR A HORNO PRECALENTADO A TEMPERATURA MEDIA (180° C) UNOS 45' APROXIMADAMENTE O HASTA QUE AL PINCHAR SE NOTE SECO POR DENTRO. ¡A DISFRUTAR!

TIPS

SE PUEDE REEMPLAZAR EL AZÚCAR LEDESMA LIGHT POR AZÚCAR LEDESMA CLÁSICA, PERO DEBE USARSE EL DOBLE DE CANTIDAD. EN LUGAR DE LA HARINA LEUDANTE, SE PUEDE USAR HARINA 0000 + 3 CUCHARADITAS DE POLVO DE HORNEAR.



TORTITA DE MANZANA



COCCIÓN
45 MIN.



RINDE
6 A 8 PORCIONES

INGREDIENTES:

- 240 ML DE AGUA.
- 75 G DE AZÚCAR LEDESMA LIGHT.
- 65 CC DE ACEITE.
- RALLADURA Y JUGO DE 1 LIMÓN.
- 240 G DE HARINA LEUDANTE.
- 1/2 CUCHARADITA DE BICARBONATO DE SODIO.
- 2 MANZANAS.

TAMAÑO DEL MOLDE:

- 22 CM DE DIÁMETRO.

PREPARACIÓN:

1. EN UN BOWL MEZCLAR EL AGUA, EL AZÚCAR, EL ACEITE Y LA RALLADURA Y JUGO DE LIMÓN.
2. INCORPORAR LA HARINA LEUDANTE Y, POR ÚLTIMO, EL BICARBONATO DE SODIO. AL MEZCLARSE, SE ACTIVA CON EL ÁCIDO DEL LIMÓN Y LA MASA TOMA UNA CONSISTENCIA MÁS AIREADA.
3. LLEVAR LA PREPARACIÓN A UN MOLDE ENMANTECADO Y ENHARINADO DE 22 CM DE DIÁMETRO.
4. COLOCAR RODAJAS FINAS DE MANZANAS POR ENCIMA.
5. LLEVAR AL HORNO PRECALENTADO A TEMPERATURA MEDIA (180°C) UNOS 45' APROXIMADAMENTE O PINCHAR Y CORROBORAR QUE ESTÉ SECO POR DENTRO. ¡A DISFRUTAR!





DESCUBRÍ MÁS RECETAS EN:
www.azucarledesma.com

@azucarledesma