



TORTITAS DE VAINILLA Y CANELA

 30 minutos 30 minutos 11.9 piezas

INGREDIENTES

- 40 gramos de endulzante sin calorías
- 15 gramos de jugo de limón
- 15 gramos de agua
- 6 cucharaditas de mantequilla [24 g]
- 300 gramos de leche alpura® extra proteína baja en grasa o 300 gramos de leche Lala® 100 sin lactosa ultrapasteurizada + proteína light
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla [10 g]
- 2 piezas de huevo entero fresco [100 g]
- 1 Cucharadita de endulzante sin calorías [2 g]
- 150 gramos de harina integral
- 50 gramos de harina
- 1 sobre de levadura seca [8 g]
- 1/2 cucharadita de sal [3 g]
- 3 cucharaditas de canela molida [6 g]

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1º Sigue los pasos en Cookidoo® en tu TMX®

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PIEZA (60 g)	% DDR
ENERGÍA	168 kcal	101 kcal	5 %
GRASA	5 g	3 g	5 %
GRASAS SATURADAS	2 g	1 g	6 %
COLESTEROL	60 mg	36 mg	12 %
SODIO	204 mg	123 mg	5 %
H. CARBONO	24 g	14 g	5 %
AZÚCARES	1 g	1 g	-
FIBRA ALIMENTARIA	3 g	2 g	7 %
PROTEÍNA	8 g	5 g	-