



LEMONIES

PREPARACIÓN

1. Mezclar la manteca blanda con los 7 sobres de Stevia Ledesma o 6 sobres Sucralosa Ledesma. 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 20cm x 20cm con papel manteca enmantecado y enharinado.
4. Cocinar en un horno precalentado a temperatura media 180C durante 30 a 35 minutos aproximadamente.
5. Retirar, dejar enfriar y cortar en cuadrados.

INGREDIENTES

- 125g de harina 0000
- 2 huevos
- 1 clara
- 7 sobres de Stevia Ledesma o 6 sobres Sucralosa Ledesma
- 1 1/2 cda de ralladura de limón
- 40cc de jugo de limón (aprox 1 limón)
- 150g de manteca light
- 1 pizca de sal
- 1cdita de polvo de hornear