

POSTRES

CAKE DE CIRUELAS SIN AZÚCAR



Ingredientes:

- 3 huevos
- 1/2 taza de endulzante en polvo
- 1 cucharada de vainilla
- 1/2 taza de aceite neutro
- 1/2 taza de leche
- 2 tazas de harina con polvos de hornear
- 4 ciruelas
- 3 cucharadas de Syrup sin azúcar

Preparación

- Poner en un bowl 3 huevos + 1/2 taza de endulzante en polvo + 1 cucharada de vainilla y batir con batidora eléctrica hasta cremar.
- Agregar 1/2 taza de aceite neutro + 1/2 taza de leche, batir hasta que esté homogéneo y agregar 2 tazas de harina con polvos de hornear. Mezclar con batidor de mano con movimientos suaves.
- Picar 4 ciruelas en cubos pequeños (usa otra fruta si prefieres) y mezclar con 3 cucharadas de Syrup sin azúcar.
- En un molde de tarta, previamente aceitado, poner la mitad de la masa y cubrir con la mitad de las ciruelas poner el resto de la masa y terminar con lo que queda de ciruelas.
- Llevar al horno a 180° por 35 a 40 minutos.

