

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 21:01
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tarta-de-manzana-baja-en-calor%c3%adas.html>

Tarta de manzana baja en calorías

INGREDIENTES

Una base de tarta precocinado de 20 cm.
Crema pastelera baja en calorías 300 ml (ver receta en esta sección)
Manzanas 600 gr.
Margarina Light 30 gr.
Mermelada Light de albaricoque 3 cucharadas
Natreen granulado 4 cucharadas

PREPARACIÓN

Llena la base hasta la mitad de crema. Dispón las manzanas fileteadas por encima y unta ligeramente con la margarina fundida.

Coloca la tarta bajo el grill hasta que se dore.

Calienta la mermelada hasta que se funda y añade el Natreen. Con un pincel barniza la tarta.

Lo puedes sustituir por peras, fresas, kivi, melocotón, piña, es más puedes mezclar haciendo cuatro partes distintas, y la puedes llamar "tarta cuatro estaciones".