

 60 minutos
 6 personas

Torta de yogurt y manzana con canela

INGREDIENTES

- ▶ 1/2 taza de yogurt griego bebible de manzana Taeq
- ▶ 1/2 taza de aceite de oliva o girasol Taeq
- ▶ 1 cucharada de endulzante Sucralosa Taeq
- ▶ 1 1/2 taza de harina de arroz Taeq
- ▶ 3 huevos libres de jaula Taeq
- ▶ 1 manzana Taeq
- ▶ 1 cucharadita de canela
- ▶ 1 cucharadita de polvo de hornear

PREPARACIÓN

- 1 Mezcla el yogurt, el endulzante, la canela y el aceite.
- 2 Adiciona los huevos mezcla hasta incorporar y por último agrega la harina y el polvo de hornear, sin batir en exceso.
- 3 Agrega la manzana en tajadas delgadas.
- 4 Vierte en un molde engrasado y enharinado.
- 5 Lleva al horno durante 45 minutos a 180° C o 350° F.
- 6 Desmolda y sirve.

Conoce cómo preparar este plato para más o menos personas en www.taeq.com.co

