

# Torta de Manzana sin harina y sin azúcar.

Fortificada en energía con **CN DIABETIC vainilla**

## Ingredientes



400 g de  
CN Diabetic vainilla



1,5 kg de  
manzanas



20 huevos



5cc Edulcorante  
sucralosa



20g de polvo  
de hornear



1 cucharadita  
de Canela



esencia  
de vainilla

## Procedimiento

Batir los huevos hasta punto letra, luego incorporar vainilla y el edulcorante. Por otro lado, tamizar el CN Diabetic y el polvo de hornear. Unir todo con movimiento envolvente y agregar la manzana -previamente cortada en láminas- junto con la canela. Llevar a horno moderado 15 minutos. La receta rinde 18 porciones.

# Torta de Manzana sin harina y sin azúcar.

Fortificada en energía con **CN DIABETIC** vainilla

🍷 Nutrición completa y balanceada

🍷 14 vitaminas y 14 minerales

**Torta fortificada en energía, proteínas, vitaminas, minerales y fibra**

<i>Torta</i> 1 porción	Con CN	Sin CN
Energía (Kcal)	240	129
Proteínas (g)	11,6	6,7

Agregarle CN DIABETIC sabor vainilla a la torta le aporta casi el doble de energía y un 75% más de proteínas, además de agregar 14 vitaminas y 14 minerales.

*Recetario*  
mixing