Torta base de almendras (Thermomix)

Cooking Service

——— Receta Saludable ———

6 porciones | Fácil | Almuerzo

Ingredientes

- ✔ **3** claras
- ✔ **150 gr** almendras
- ✔ **6 o 10 sobre** edulcorante Stevia
- ✔ Crema light
- ✔ frutos rojos (o fruta a eleccion)

Preparación

1. Colocar la mariposa en la cuchilla. Agregar las claras, 1 pizca de sal y batir 3 min/VEI3.5
2. Retirar las claras del vaso y colocar en un bowl grande. Retirar la mariposa. Colocar las almendras en el vaso y moler 10 seg/VEL8.
3. Incorporar las almendras procesadas a las claras. Colocar la mezcla y cocinar hasta que quede sequita, aprox. 30 min.
4. Retirar del horno, cubrir con crema light y con frutos rojos. 1 PORCION PARA MERIENDA O 1/2 PORCION PARA POSTRE.

Receta creada por **Lic. M. Claudia Sempé** - Nutricionista

"Una buena alimentación es el primer paso hacia una vida más saludable"

Cooking Service
cs@cookingservice.com.ar
15-3685-0038