

Gluténmentes mandulás, almás sütemény

Elkészítési idő: 45 perc

Nehézségi szint: Könnyű

Hozzávalók 12 gombóchoz

- 2 db nagyobb alma
- 30 g 1:4 édesítőszer
- 1 csomag sütőpor
- 150 g NATURBIT Alfa-Mix lisztkeverék
- 100 g NATURBIT mandulaliszt
- 2 db tojás
- 55 g margarin



Elkészítés

1. Az almát megpucoljuk, megmossuk és lereszeljük.
2. A reszelt almát kikeverjük a tojással, az édesítővel, majd a margarinnal.
3. Hozzáadjuk a lisztet, kikeverjük.
4. Sütőpapíros tepsibe tesszük és 180°C fokos sütőben kb. 30 perc alatt tűpróbáig sütjük.

A mandula tökéletes párosítás az almához, így egy finom sütibe zártuk ezt a kombinációt.

1 adag tápértéke

Energia	152 kcal / 637 kJ
Fehérje	3,2 g
Zsír	8,3 g
- amelyből telített zsírsavak	1,4 g
Szénhidrát	15,2 g
- amelyből cukrok	4,7 g
Rost	2,5 g
Só	0,02 g

A felhasznált termékeket keresse a Hunorganic Kft. webáruházában!

Elérhetőségünk

Hunorganic Kft. • www.hunorganic.com • tel.: +36 (30) 533 9271 • contact@hunorganic.com