

Tarta caliente de manzana y canela con helado de vainilla

4 porciones*

Ingredientes:

2 manzanas verdes, cortadas en cubitos	¼ de taza de agua
1 cucharada de aceite de oliva	1 cucharadita de miel
1 cucharada de canela	1 pote de postre congelado de vainilla So Delicious sin lácteos

Instrucciones:

En una cacerola pequeña, coloque la manzana verde cortada en cubitos con el aceite de oliva y saltee a fuego medio durante 2 minutos revolviendo con frecuencia.

Agregue agua y saltee otros 2 minutos.

Las manzanas deben estar blandas.

Reduzca a fuego lento y añada unas gotas de miel por encima.

Mezcle suavemente y agregue más canela, si fuera necesario.

Sirva una cucharada en un tazón de postre y agregue una cucharada de helado de vainilla. ¡Disfrute!

Kcal: 237

Proteína: 0.8 g

Arginina: 3 mg

Metionina: 2 mg

*La información nutricional corresponde a una porción.

© 2021 Aeglea BioTherapeutics. Todos los derechos reservados. US-ARG-2100004 0721

aeglea.com

aeglea™