TARTA SIN MASA DE CEREZAS

INGREDIENTES PARA 12 COMENSALES

- 3 g de huevos
- 40 g de harina sin gluten
- 50 g de azúcar
- 2 ml de esencia de vainilla sin gluten
- 250 ml de leche sin lactosa
- 400 g de cereza

LA PREPARACIÓN

- Precalienta el horno a 180ºC y engrasa un molde de unos 20 cm de diámetro y de paredes bajas. Lava bien las cerezas y quítales el hueso, partiéndolas por la mitad.
- Bate en un recipiente los huevos con la harina, el azúcar y la sal, hasta que quede una mezcla ligeramente espumosa. Añade la leche sin lactosa y la esencia de vainilla, bate bien hasta que quede una crema homogénea.
- Coloca las cerezas sobre el molde y cubre con la mezcla de la masa, procurando que se distribuya de forma homogénea. Hornea sobre una rejilla durante unos 30-35 minutos, hasta que al pinchar un palillo salga limpio . Deja enfriar y guarda en la nevera antes de servir.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 11.2 g	Grasas 0.94 g
Kcal 59.2	Proteinas 1.2 g