



ΠΑΣΤΑ ΦΛΩΡΑ ΜΕ ΣΤΕΒΙΑ

Αγαπημένη πάστα φλώρα με στέβια, που μπορείτε να φτιάξετε με ό,τι μαρμελάδα σας βρίσκεται στο ψυγείο!

ΥΛΙΚΑ

- 300 γρ. μαργαρίνη
- 30 γρ στέβια **SWEETE STEVIA**
- 2 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
- 2 βανίλιες
- 1/2 κ.γλ. κανέλα
- 6 κ.σ. νερό
- 1/2 κ.γλ. αλάτι
- 500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 300 γρ. μαρμελάδα χωρίς ζάχαρη της επιλογής σας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τη πάστα φλώρα με στέβια, βάζουμε σε ένα μεγάλο μπολ το αλεύρι, τη στέβια, τη μαργαρίνη, το αλάτι, την κανέλα, το μπέικιν πάουντερ και το νερό και χτυπάμε με το μίξερ χειρός μέχρι να ενωθούν καλά τα υλικά και να γίνουν μία ομοιογενής ζύμη.

Σκεπάζουμε τη ζύμη με μεμβράνη και τη βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα, να ξεκουραστεί.

Έπειτα τη χωρίζουμε. Παίρνουμε τα 2/3 της και φτιάχνουμε μία μπάλα. Τη βάζουμε σε αλευρωμένη επιφάνεια και ανοίγουμε φύλλο πάχους 1,5 εκ.

Στρώνουμε ομοιόμορφα το φύλλο σε ταρτιέρα διαμέτρου 25 εκ. κι απλώνουμε πάνω τη μαρμελάδα. Με τη ζύμη που κρατήσαμε πλάθουμε κορδονάκια. Τα βάζουμε πάνω στη μαρμελάδα σταυρωτά, σε σχήμα ρόμβου.

Ψήνουμε την πάστα φλώρα σε προθερμασμένο φούρνο στις αντιστάσεις στους 170 βαθμούς C για περίπου 50 λεπτά, μέχρι να ροδίσει η ζύμη. Την βγάζουμε και την αφήνουμε να κρυώσει πριν τη σερβίρουμε.

TIP : σημαντικό είναι να χρησιμοποιήσετε αυτή την στέβια που γραφώ γιατί κάθε στέβια έχει διαφορετική γλυκύτητα όποτε μπορεί να μην σας βγει καλό το αποτέλεσμα και να σας πικρίζει στο τέλος.