

Nom de la boutique

RECETTE : CHOCO-MONSTER : LE GATEAU KETO QUI RUGIT !

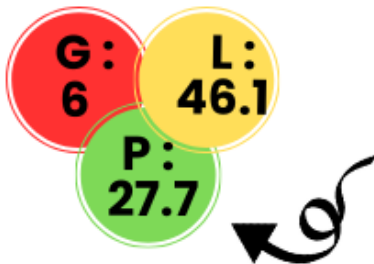


Choco-Monster: Le Gâteau keto qui Rugit !

Ingédients :

Pour 1 personne

Pour 1 portion:



- 20 g de **farine d'amande Délices Low Carb***
- 5g de Cacao en poudre non sucré
- 1 CàS d'**Erythritol***
- 1 càc de levure chimique
- Une pincée de sel
- 2 œufs
- 10 ml d'**huile de coco***
- **Extrait de vanille Cook***
- **Pour le glaçage :** 50 g de **pistoles de chocolat noir sans sucre TORRAS 60%***, 1 càs crème liquide entière, **Erythritol*** selon votre goût

*Les produits en gras sont disponibles sur www.deliceslowcarb.com



Choco-Monster: Le Gâteau keto qui Rugit !

Étapes :

1. Préchauffez le four à 175°C.
 2. Dans un bol, mélangez la farine d'amande, le cacao en poudre, l'érythritol et la levure chimique.
 3. Ajoutez l'œuf, l'huile de coco et l'extrait de vanille et enfin le sel. Mélangez jusqu'à obtention d'une consistance homogène.
 4. Versez la pâte dans un moule à gâteau individuel de votre choix préalablement graissé.
 5. Cuire 15-20 min
 6. Sortez le du four et laissez refroidir.
 7. Préparation du glaçage : Faites fondre le chocolat à feu doux, Ajoutez la crème fraîche, l'érythritol et mélangez jusqu'à obtention d'une consistance lisse
 8. Nappez le gâteau avec le glaçage et c'est prêt !
- Bonne dégustation !

