

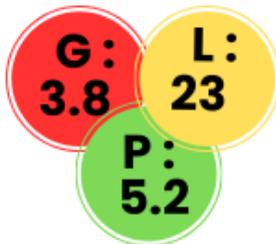
Nom de la boutique

**RECETTE : PETITS ÉCOLIERS  
KETO : PLUS DOUÉS EN  
PÂTISSERIE QU'À L'ÉCOLE**



Petits  
écoliers Keto:  
plus doués en  
pâtisserie qu'à  
l'école !

Pour 1 Biscuit:

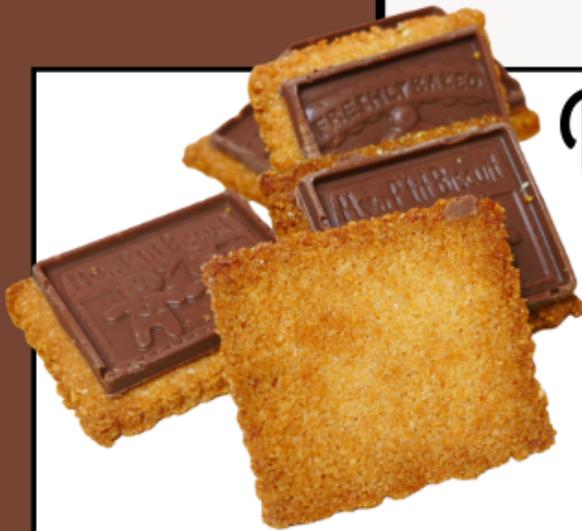


## Ingrédients :

*Pour 6 biscuits*

- **Moule Silikomark Kit Cookie Choc\***
- 100g de **Poudre d'amandes Nutty\***
- 50 g de beurre fondu
- 2 c à s d'**Erythritol\***
- Extrait de vanille
- Sel
- 80 g de **pistoles chocolat au lait Délices low carb\***
- 1 càs d'**huile de Coco bio\***

\*Les produits en gras sont disponibles sur [www.deliceslowcarb.com](http://www.deliceslowcarb.com)



# Petits écoliers Keto: plus doués en pâtisserie qu'à l'école !

## Étapes :

1. Préchauffez le four à 180°C
2. Mélangez la poudre d'amande, l'érythritol et le beurre fondu
3. Étalez le mélange sur une plaque puis, à l'aide de l'emporte pièce Silikomart, formez les biscuits
4. Placez les biscuits au four 8 à 10 min
5. Une fois la cuisson terminée lorsque le biscuit est légèrement doré, réservez à température ambiante
6. Faites fondre les pistoles de chocolat au lait et l'huile de coco au bain-marie
7. Versez sur le moule Silikomart prévu à cet effet, lissez avec le dos d'une cuillère, puis réservez au congélateur environ 30 min
8. Collez et assemblez les plaques de chocolat sur les biscuits avec une pointe de chocolat restant réchauffé quelques minutes au micro-onde !  
C'est prêt !