

Nom de la boutique

RECETTE KETO : LE CUP CAKE CHOCO QUI PART EN CACAHUÈTE !

Nom de la boutique



Le Cup Cake
choco qui
part en cacahuète
!

Ingrédients :

Pour 1 Portion:



Pour 2 gâteaux

- 3 càs de **beurre de cacahuète Natruly ***
- 15 g de **sirop fiber avec miel Nick's***
- 2 càs de **sirop à la vanille Monin***
- 60 g de **chocolat noir Torras 60%***



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



Le Cup Cake choce qui part en cacahuète !

Étapes :

1. Dans un bol, mettre 2 càs de beurre de cacahuète, le sirop Nicks, le sirop de vanille Monin puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène
2. Dans un moule à cup cake, tapisser le fond avec le mélange réalisé précédemment puis réserver au congélateur
3. Au bain marie, faire fondre le chocolat, puis ajouter 1 càs de beurre de cacahuète
4. Verser le chocolat dans le moule
5. Réserver au congélateur au moins 1h

Bonne dégustation !

