

Nom de la boutique

RECETTE DU HOT DOG KETO DES DÉLICES

Nom de la boutique

MY
KETO
HELP



Hot Dog cheddar keto

Pour 1 Hot Dog : :

G:
2,9

L:
29

P:
23,8



*Pour 4
Hot Dogs*

Ingédients :

- 1 sachet de **préparation pour pain "FladenBrot" Adam'sBrot***
- 4 càs de **sauce au poivre La Tourangelle***
- 1 gros oignon rouge
- 4 saucisses de Francfort
- 4 tranches de cheddar

Ustensiles :

- 1 moule SILIKOMART "Mini baguette bread "

Étapes :

1. Préparez le pain "Fladenbrot" en suivant les instructions sur le paquet
2. Formez 4 boudins de pain et installez les dans le moule à baguette Silikomart
3. Laissez "pousser" votre pain 35 minutes et enfourner à 180°C pendant 20 min
4. Dans une poêle, faites revenir quelques minutes l'oignon rouge coupé en lamelles jusqu'à ce qu'il soit tendre
- 5 : Sortez les pains du four sans vous brûler, coupez-les dans le sens de la longueur
6. Dans une poêle, faites griller les saucisses, et, lorsqu'elles sont légèrement dorées, entourez chaque saucisse d'une tranche de cheddar, laissez ensuite le cheddar fondre tout autour
7. Tartinez de 1 càs de sauce au poivre chaque hot-dog, déposez les oignons rouges, placez la saucisse recouverte de cheddar fondu au milieu et profitez !

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