

Nom de la boutique

RECETTE KETO : LA PIZZA QUI SE PREND POUR UNE LUNETTE !



La Pizza
qui se
prend pour
une
lunette !



Ingrédients :

Pour 1 portion:



Pour 4 personnes

- 1 œuf
- 100 g de Mozzarella râpée
- 20 g de crème liquide entière
- 25 g de farine de coco
- 8 g de **farine d'amande Délices Low carb***
- 3 g de levure chimique
- 1 càc d'**Erythritol Délices Low carb***
- 2 càc de **pâte à tartiner Natruly cacao & noisettes***
- **Noix de coco râpée Nutty plus***



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

La Pizza qui se prend pour une lunette



Étapes :

1. Préchauffez le four à 200°C
 2. Mélangez l'Erythritol, la levure, la farine d'amande et la farine de coco dans un saladier
 3. Dans un autre contenant, faire fondre la mozza avec la crème liquide au bain-marie. Une fois le mélange homogène, sortez du bain-marie
 4. Ajoutez l'oeuf et mélangez de nouveau
 5. Ajoutez d'un coup les ingrédients secs et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène
 6. Laissez la pâte refroidir 2 à 3 min
 7. Travailler la pâte à la main pour l'étaler à la dimension souhaitée sur du papier cuisson
 8. Placez la pâte en cuisson 8 à 10 min
 9. Une fois dorée, sortez la pâte du four puis la laissez refroidir
 10. Étalez la pâte à tartiner puis saupoudrez de coco !
- Bonne dégustation.