

Nom de la boutique

RECETTE KETO : DON'T WORRY BE KETO !



Donut Worry Be Keto!



Pour
1 donut :



Ingrédients :

Pour 6 donuts :



- 100 g **farine d'amande Délices Low Carb***
- 40 g d'**Erythritol***
- 5 g de poudre à lever
- 5 ml extrait vanille
- 50 ml de **lait d'amande non sucré***
- 2 œufs
- **Glaçage :**
- 150 g de **chocolat blanc Torras***
- 2 càc d'**huile de coco Comptoirs et compagnie***

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



DonutWorry BeKeto!

Étapes :

1. Préchauffer le four à 180°C
 2. Mélanger l'érythritol avec les œufs, y ajouter l'extrait de vanille et le lait d'amande non sucré
 3. Dans un récipient, mélanger la farine avec la levure
 4. Ajouter progressivement la première préparation à la seconde
 5. Verser la préparation obtenue dans des moules à Donuts
 6. Cuire 15 min à 180°C
 7. Laisser reposer après cuisson
 8. Préparer le glaçage en chauffant le chocolat blanc avec l'huile de coco au bain-marie
 9. Tremper les donuts, essorer et placer au réfrigérateur 30 minutes pour que le chocolat fige bien
- Bonne dégustation !