

Nom de la boutique

# RECETTE : LA DANETTE KETO DREAM !

Nom de la boutique



# La Danette keto dream !



Pour 1 verrine :



## *Ingédients :*

*Pour 2 personnes*

- 100 g de mascarpone
- 1 oeuf
- **40 g d'érythritol Délices Low Carb\***
- **2 càs de pâte à tartiner sans sucre cacao et noisettes Natruly\***



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



# La Danette keto dream !

## *Étapes :*

1. Mélangez l'œuf avec l'érythritol Délices Low Carb
2. Ajoutez la mascarpone, mélangez et en dernier ajoutez les 2 càs de pâte à tartiner sans sucre
3. Remuez bien pour obtenir un mélange homogène
4. Versez la préparation dans deux verrines
5. Décorez en option avec de la menthe et une grappe de groseille :)
5. Réservez au réfrigérateur 1h

Un vrai délice ! Bonne dégustation

