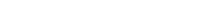
# RECETTE: MILKSHAKE LOCO KETO CHOCO!



# Milkshake loco choco keto!

### Ingrédients :

#### Pour 1 Milkshake

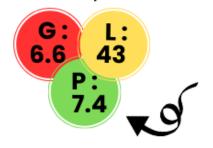


- 120 ml de lait de coco non sucré\*
- 60 ml de crème épaisse entière
- 15g de poudre de cacao non sucré Torras\*
- 20g d'Erythritol\*
- 5 ml d'extrait de vanille pur
- Une pincée de sel
- Glaçons

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

- Crème fouettée sans sucre (Optionnel pour la décoration)

#### Pour 1 portion:





## Milkshake loco choco keto!

### Etapes :

- 1. Dans un mixeur, mélangez le lait de coco, la crème épaisse, la poudre de cacao, l'édulcorant, l'extrait de vanille, le sel et quelques glaçons
- 2. Mixez à vitesse élevée jusqu'à obtenir une consistance lisse et crémeuse
- 3. Goûtez et ajustez l'edulcorant si nécessaire, selon vos goûts
- 4. Versez dans un verre et garnissez de crème fouettée sans sucre si vous le souhaitez!
- 5. Servez immédiatment et savourez votre délicieux milkshake keto loco au chocolat!

Bonne dégustation!

