

Nom de la boutique

RECETTE KETO : CHOCO GUACO GÂTEAU !

Nom de la boutique



Choco Guaco Gateau!

Pour 1 portion



MY
KETO
HELP

Ingredients :

Pour 7 personnes

- 2 avocats mûrs
- 200 g de **chocolat noir sans sucre 90% Sweet Switch***
- 30 ml de **Sukrin Gold***
- 30 g de **Sukrin Icing ***

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

Nom de la boutique



Choco Guaco Gâteau!

Étapes :

1. Récupérer la chair des avocats et la mixer au blender jusqu'à obtention d'une texture lisse
2. Dans un bol, faire fondre le chocolat, puis le mélanger avec l'avocat et le sirop Sukrin Gold jusqu'à obtention d'une texture homogène
3. Verser la préparation dans un moule en silicone et réserver au congélateur minimum 30 min
4. Démouler le gâteau puis saupoudrer de Sukrin Icing
5. Décorer selon le goût et servir !

Bonne dégustation !

MY
KETO
HELP