

Nom de la boutique

RECETTE KETO : CREME DESSERT CHOCO-CHIA-COCO LOCO !



Crème dessert choco-chia coco loco !



Pour 1 crème:



Ingrédients :

Pour 2 crèmes :

- 1 càs de graines de chia
- 100g de **crème de coco Kara***
- 30 g de **Pistoles de chocolat 60% Torras***
- **Poudre de cacao non sucrée Torras* (option)**

MY
KETO
HELP

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



Crème dessert choco-chia coco loco !

Étapes :

1. Mélanger les graines de chia et la crème de coco
2. Faire fondre le chocolat au micro-ondes
3. Verser le chocolat fondu dans la préparation
4. Réserver au réfrigérateur 2h minimum
5. Saupoudrer de cacao en poudre en option, décorer comme il vous plait et servir :)

Bonne dégustation !