

# RECETTE : LA DANETTE KETO LEMON DREAM !

## PRÉSENTATION : ?

La recette Keto de la Danette est une revisite gourmande et retravaillée de la crème dessert classique dans une version citron rafraîchissante, utilisant des ingrédients faibles en glucides pour créer une base crémeuse renversante riche en lipides. Le résultat est à la hauteur de l'ambition ! C'est le dessert idéal pour les grands et les petits !

## TEMPS : ?

**Préparation** : 5-10 minutes

**Temps de pose** : 1 h au réfrigérateur

## PRODUIT DE LA BOUTIQUE UTILISÉ (EN GRAS DANS LA RECETTE) : ?

ÉRYTHRITOL DÉLICES LOW CARB

## NB : ?

Toutes les recettes ont été élaborées dans le studio Délices Low Carb à Toulouse (31) et calculées avec la **table CIQUAL**.

**Les macronutriments de toutes les recettes ont été calculés et présentés sous la forme de pastilles colorées : G=**  
Glucides, L= Lipides, P= Protéines



# La Danette keto lemon dream!

Pour 1 danette :



## Ingrédients :

Pour 2 danettes :

- 100 g de mascarpone
- 1 oeuf
- **40 g d'érythritol Délices Low Carb\***
- 1 Jus de citron



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



# La Danette keto lemon dream!

## Étapes :

1. Mélangez l'œuf avec l'érythritol Délices Low Carb
2. Ajoutez la mascarpone, mélangez et, en dernier, ajoutez le jus d'un citron
3. Remuez bien pour obtenir un mélange homogène
4. Versez la préparation dans deux verrines
5. Décorez en option avec de la menthe et du zeste de citron jaune :)
5. Réservez au réfrigérateur 1h

Un vrai délice ! Bonne dégustation

