

# RECETTE KETO : GLACE AU CITRON A L'HUILE DE COUDE SANS SORBETIÈRE !

## DÉGUSTATION :

Découvrez la recette keto de la " GLACE AU CITRON A L'HUILE DE COUDE SANS SORBETIÈRE" !  
Après quelques séances d'agitation manuelle, vous obtiendrez une glace céto rafraîchissante et légèrement acidulée :)

## TEMPS :

**Préparation** : 10 minutes

## PRODUITS DE LA BOUTIQUE UTILISÉS (EN GRAS DANS LA RECETTE) :

SUKRIN ICING

## 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**

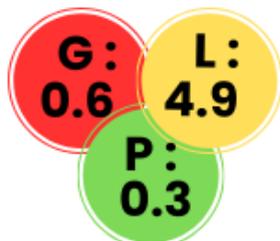


# Glace au citron à l'huile de coude sans sorbetière

## Ingrédients :

Pour 2 personnes

Pour 1 Portion:



- 15 cl de crème entière liquide
- 125 g de **Sukrin Icing\***
- 4 cl de jus de citron frais
- 1/2 cuillère à café de safran
- Le zeste de 1 citron Bio



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



# Glace au citron à l'huile de coude sans sorbetière

## Étapes :

1. Mélangez le Sukrin Icing, le jus de citron et le safran dans un bol jusqu'à obtention d'une texture lisse
2. Râpez le zeste de citron
3. Fouettez la crème dans un bol avec un batteur électrique jusqu'à épaissement.
4. Versez la crème dans un contenant en verre et placez au congélateur pendant 2h.

Bonne dégustation !

