

RECETTE : PEANUT POWER PROTEIN CREAM !

DÉGUSTATION :

Plongez dans un nuage de douceur avec cette crème onctueuse au beurre de cacahuète totalement sans sucre. Enrichie en protéines grâce à la Cooking Whey de Délices Low Carb, c'est la fusion parfaite pour satisfaire vos envies sucrées sans compromis. Ajoutez une touche de chocolat noir en topping pour une expérience encore plus irrésistible !

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

COOKING WHEY DELICES LOW CARB

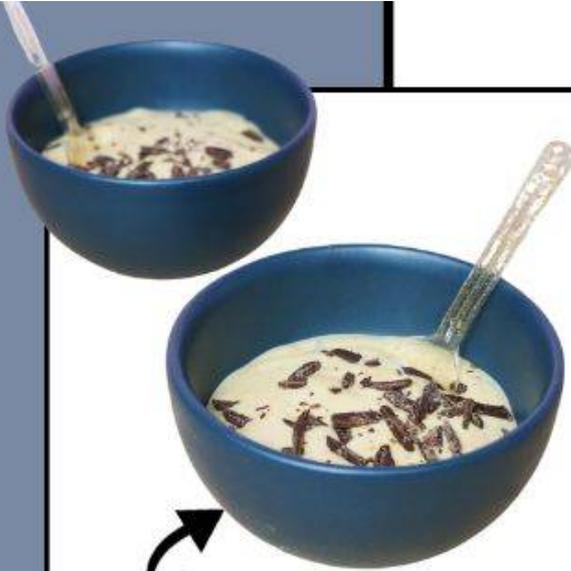
BEURRE DE CACAHUETE SANS SUCRE SMOOTH SCITEC

GOLDEN CARAMEL DELICES 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**



Peanut Power protein cream !

Ingrédients :

Pour 2 crèmes

Pour 1 Portion:



- 50 g de fromage frais type Philadelphia
- 100 g de yaourt à la grecque
- 30 g de **beurre de cacahuète smooth sans sucre ajouté***
- 20 g de **Golden Caramel Délices Low Carb***
- 2 scoops de **Cooking Whey Délices Low Carb *** (=30 g)*
- Option : **10 g de chocolat noir sans sucre en topping***

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



Peanut power protein Cream !

Étapes :

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble à l'aide d'un batteur électrique
2. En option, découper des lamelles fines de chocolat noir sans sucre en topping pour une petite touche de gourmandise supplémentaire :)
3. Déguster aussitôt cette crème onctueuse protéinée sans sucre !

Bonne dégustation !