

Nom de la boutique

Recette de la glace keto framboises zeste de citron vert

"Les
framboises
se les gèlent
avec zeste !"

Pour 1 pot de glace :

G : 3,5
L : 18,3
P : 1,8

Pour 4 pots de glace



MY
KETO
HELP

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 100 g de framboises
- 200 ml de crème fraîche liquide Fleurette
- 70 ml de **lait de coco non sucré Kara***
- 1 càs de jus de citron
- 2 càs de **Sukrin Gold***
- Zeste de citron vert
- Option : déco **cacahuètes enrobées de chocolat noir écrasés***



Étapes :

1. Dans un mixeur ou un blender, déposer les framboises, la crème fraîche, le lait de coco non sucré, le jus de citron et la Sukrin Gold
 2. Mixer jusqu'à obtenir un mélange lisse et crémeux
 3. Versez le mélange dans 4 petits pots en verre
 4. Placer les pots au congélateur pendant environ 4 heures ou jusqu'à ce que la glace soit bien ferme.
 5. Sortir les pots quelques minutes à température ambiante
 6. Saupoudrer de zestes de citron vert et en option des cacahuètes enrobées de chocolat noir et passer à la dégustation !
- Bon appétit !

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