

Nom de la boutique

RECETTE : LA DANETTE KETO LEMON DREAM !

Nom de la boutique



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

Nom de la boutique



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

