

Nom de la boutique

# RECETTE KETO : LE CUP CAKE CHOCO QUI PART EN CACAHUÈTE !

Nom de la boutique



Le Cup Cake  
choco qui  
part en cacahuète  
!

## Ingrédients :

Pour 1 Portion:



Pour 2 gâteaux

- 3 càs de **beurre de cacahuète Natruly \***
- 15 g de **sirop fiber avec miel Nick's\***
- 2 càs de **sirop à la vanille Monin\***
- 60 g de **chocolat noir Torras 60%\***



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



## Le Cup Cake choce qui part en cacahuète !

### **Étapes :**

1. Dans un bol, mettre 2 càs de beurre de cacahuète, le sirop Nicks, le sirop de vanille Monin puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène
2. Dans un moule à cup cake, tapisser le fond avec le mélange réalisé précédemment puis réserver au congélateur
3. Au bain marie, faire fondre le chocolat, puis ajouter 1 càs de beurre de cacahuète
4. Verser le chocolat dans le moule
5. Réserver au congélateur au moins 1h

Bonne dégustation !

