

Nom de la boutique

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



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



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 !

