

Recette
sucrée



à partir de 12 mois



1 portion



10 minutes



15 minutes



30 minutes

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

ÉNERGIE
362,3
kcal

LIPIDES
35,1
g

GLUCIDES
4,9
g

PROTÉINES
6,7
g

Ingrédients

- 10 g de KetoCal® 3:1
- 10 g de beurre
- 5 g de crème fraîche à 30 % de matières grasses
- 15 g d'œuf battu
- 30 g de chocolat noir 90 % cacao
- 2 g de levure chimique
- Quelques gouttes d'édulcorant liquide

Préparation

- Faire fondre le chocolat noir à 90 % de cacao avec le beurre.
- Hors du feu, ajouter la crème fraîche 30 %, l'œuf battu, KetoCal® 3:1, la levure chimique et quelques gouttes d'édulcorant liquide.
- Verser dans un moule individuel, puis enfourner 15 minutes à 180°.