

Recette
sucrée



à partir de 4 mois



1 portion



5 minutes



1 heure

CRÈME À LA NOISETTE

ÉNERGIE
200
kcal

LIPIDES
19,5
g

GLUCIDES
2,6
g

PROTÉINES
3,8
g

Ingrédients

- 10 g de purée de noisette
- 6 g d'huile de noisette
- 5 g de KetoCal® 3:1
- 25 g de yaourt à la grecque
- 3 g de chocolat noir à 80 % de cacao
- 3 à 5 gouttes d'édulcorant liquide

Préparation

- Mélanger le yaourt, la purée de noisette, KetoCal® 3:1, les quelques gouttes d'édulcorant liquide et l'huile jusqu'à obtenir une texture homogène.
- Ajouter le chocolat râpé pour un effet stracciatella ou fondu pour une texture homogène.
- Bien mélanger à nouveau et servir frais.