

CRUMBLE AU CASSIS

| | | |
|-----------|------|-----------------|
| Énergie | kcal | 336 |
| Lipides | g | 33,6 |
| Glucides | g | 4,4 (4,5 parts) |
| Protéines | g | 4 |



Desserts



Difficulté ★★

| Préparation 10 min.

| Cuisson 30 min.

NUTRICIA

pour 4,4 g de glucides / 4,5 parts de glucides

| INGRÉDIENTS* | | |
|--------------------------------|------------------|----|
| Cassis | g | 25 |
| Noix de coco râpée | g | 16 |
| KetoCal® 4:1 poudre Vanille | g | 18 |
| Beurre | g | 13 |
| Edulcorant type Ginko® | quelques gouttes | |



Difficulté ★★ | Préparation **10 min.** | Cuisson **30 min.**



Portion **1**

Desserts

CRUMBLE AU CASSIS

- Préchauffer le four à 150 °C (thermostat 5).
- Mettre le **KetoCal® 4:1**, le beurre, la noix de coco râpée et quelques gouttes d'édulcorant dans un bol.
- Malaxer le tout jusqu'à obtenir une pâte friable.
- Placer les cassis dans un petit plat et émietter la pâte par-dessus les cassis de façon à les recouvrir.
- Cuire au four pendant 30 minutes ou jusqu'à obtenir une couleur dorée.

