

# PETIT DÉJEUNER MYRTILLE & CANNELLE

Énergie	kcal	141
Lipides	g	14,1
Glucides	g	1,2 (1 part)
Protéines	g	2,4

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

Desserts

NUTRICIA

pour 1,2 g de glucides / 1 part de glucides

INGRÉDIENTS\*

Myrtilles	g	15
Cannelle moulue	g	2
KetoCal® 4:1 Neutre ou Vanille	g	50
Beurre	g	31
Poudre d'amandes	g	20
Edulcorant type Ginko®	quelques gouttes	
Eau	mL	10

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



Portion **25**  
*desserts*

## PETIT DÉJEUNER MYRTILLE & CANNELLE

- Préchauffer le four à 160 °C (thermostat 5 - 6).
- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients (sauf l'eau) jusqu'à obtenir une pâte friable.
- Ajouter l'eau, et malaxer la pâte en boule.
- Rouler délicatement de petites portions de pâtes.
- Placer les sur la grille du four et les cuire pendant 8 à 10 minutes.
- Diviser les boules cuites en 5 portions.



\* Tous les calculs diététiques ont été réalisés par M<sup>me</sup> Grouazel et M<sup>me</sup> Chiquot, diététiciennes à l'hôpital Bicêtre