

RECETTE KETO : LA RECETTE MIRACLE : LE PAIN PERDU RETROUVÉ EN KETO !

DÉGUSTATION :

Procurez-vous un retour en enfance le temps d'un goûter avec cette indémodable madeleine de Proust, j'ai nommé le "pain perdu" !

TEMPS :

Préparation : 10 min

Cuisson : 3 minutes

PRODUITS DE LA BOUTIQUE UTILISÉS (EN GRAS DANS LA RECETTE) :

FARINE D'AMANDE

PAIN LABELVIE

EXTRAIT DE VANILLE

LAIT D'AMANDE SANS SUCRE

ERYTHRITOL

NB :

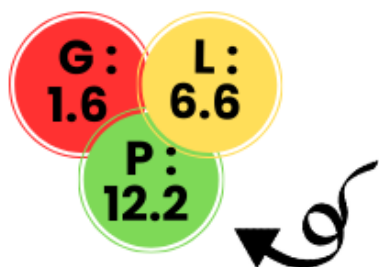
Toutes les recettes ont été élaborées dans le studio Délices Low Carb à Toulouse (31) et calculées avec **la table CIQUAL**.

Les macronutriments de toutes les recettes ont été calculés et présentés sous la forme de pastilles colorées : **G= Glucides, L= Lipides, P= Protéines**



La recette miracle: Le Pain Perdu Retrouvé en keto !

Pour 1 tranche: :



Ingrédients :

Pour 3 tranches:

- 3 tranches de **pain Labelvie***
- 2 œufs
- 2 càs d'**Erythritol***
- 20g de **farine d'amande Délices Low Carb***
- 20 ml de **lait d'amande non sucré***
- **Extrait de vanille***

*Les produits en gras sont disponibles sur www.deliceslowcarb.com