

# 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**.

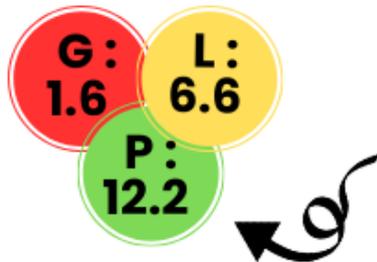
Les macronutriments de toutes les recettes ont été calculés et présentés sous la forme de pastilles colorées : **G= Glucides, L= Lipides, P= Protéines**





# 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](http://www.deliceslowcarb.com)