

RECETTE SANS SUCRE AJOUTÉ

PUDDING AU CHOCOLAT

VALIDÉ PAR LES MOLDUS



COMPATIBLE
LOW CARB •
SANS SUCRE •
IG BAS



PUDDING AU CHOCOLAT

Pour 4 petits pots • 10 minutes (+9mn de cuisson des oeufs) • repos 4 h

INGREDIENTS

- 20cl de crème liquide entière
- 6 oeufs durs
- ½cc de 4 épices
- Pure via 20g
- Cacao 20g
- Quelques pincées de sel

INSTRUCTIONS

- Tout mixer au blender ou mixer plongeant
- Transférer dans 4 pots
- Réfrigérer

ASTUCE

Pour une texture plus souple, verser 25cl de crème liquide au lieu de 20.