

Gâteau au chocolat

100 % KETO ✨

Pour 12 personnes

Préparation :

Préchauffe le four à 170 °C.

Fais fondre le beurre et le chocolat ensemble.
Fouette les œufs avec le sucre Stévia Daddy.

Incorpore le mélange beurre/chocolat fondu.
Ajoute la farine d'amande, la levure et
mélange jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Verse dans un moule (20 cm environ)
chemisé ou beurré.

Enfourne 20 à 25 minutes. Le centre doit
rester légèrement fondant.

Laisse refroidir avant de découper.
A consommer avec modération (la farine
d'amande qui peut irriter l'intestin).

Ingrédients



80g de farine
d'amande



2 oeufs



150g de sucre Stévia
Daddy (roux)



200g de beurre



90g de chocolat noir
à 99 % de cacao

Macros (par part)

🔥 158 kcal

🥑 Lipides : 13,8 g

💪 Protéines : 3,6 g

🍷 Glucides nets : ≈ 1 g par part

Conservation : 4 à 5 jours au réfrigérateur
dans une boîte hermétique.

Je trouve qu'il est encore meilleur le
lendemain !

**Vous voulez en savoir plus sur le mode de
vie cétogène ou vous faire accompagner ?**
Retrouvez-moi ici 📍



Iris Gökaltay

06 50 12 42 22 📞

contact@lacetogenie.com ✉️

[Mon compte Instagram](#) 📷

[Mon site](#) 🌐

[Ma chaîne YouTube](#) 📺



Levure chimique