



FLANS SANS SUCRE AJOUTÉ OU SUCRÉS AU SUCRE DE COCO (4 PORTIONS) RECETTE DU DIMANCHE

Cette recette n'a rien d'extraordinaire 😊, elle est très simple à réaliser et surtout très rapide. Ces flans sans sucre permettent d'apporter de la variété dans votre frigo quand vous choisirez votre dessert !

- *Délayer la poudre dans le lait froid (vous trouvez ces poudres en magasin bio, quelle que soit la marque, et appliquez la dose recommandée sur le sachet).*
- *Ajouter le sucre de coco (facultatif).*
- *Porter à ébullition tout en remuant en suivant le temps d'ébullition indiqué sur le paquet*
- *Verser dans 4 ramequins ou pots en verre et mettre au frais.*

Cette recette vous a plu ? Retrouvez mes recettes saines et légères et mes menus dans ma boutique en ligne / veroniquemorin-dieteticienne.fr