BEURRE D'ABRICOT IG BAS





INFORMATIONS

- Temps de préparation : 5
- min Pour 1 petit bocal

INGRÉDIENTS

- > 50 g d'abricots secs moelleux
- > 30 g de crème de coco
- 100 g de lait végétal amande

PRÉPARATION

- 1/ Laissez ramollir les abricots dans de l'eau pendant 20 min. Videz l'eau.
- 2/ Mettez tous les ingrédients dans petit blender et mixez à pleine puissance jusqu'à obtention d'un mélange homogène et lisse

Conseil : en mettre un peu dans un yaourt végétal d'amande, sur du pain IG bas, ou en topping sur vos bowlcakes, porridges...

BONNE DÉGUSTATION!

RETROUVEZ TOUTES MES RECETTES SUR IKIGAL-NUTRITION ER

Nutritionniste passionnée, j'allie la science de la nutrition au plaisir de cuisiner. Parce que bien manger ne devrait jamais rimer avec frustration, j'aime créer des recettes à la fois rapides, équilibrées et pleines de saveurs

