



Carrés Citron Keto



6 portions



30 minutes + repos

INGRÉDIENTS

- 100 g de farine/poudre d'amande
- 2 c. à soupe de beurre fondu
ou huile de noix de coco
- 1/4 c. à café de sel
- 1 c. à soupe de xylitol ou équivalent
- 100 g de xylitol ou équivalent
- 1 c. à café de poudre de gomme xanthane
(ou gélatine pour épaissir)
- 1/4 tasse de jus de citron
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 2 gros œufs
- 1/4 cuillère à café de sel

ÉTAPES

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Chemisez un moule de préférence rectangulaire de papier sulfurisé.
3. Mélangez la farine d'amande, le sel et l'édulcorant dans un bol et ajoutez le beurre fondu ou l'huile de noix de coco.
4. Mélangez bien puis pressez bien la pâte au fond du moule avec un verre ou le bouts des doigts.
5. Faites cuire au four environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
6. Pendant que la pâte cuit, combinez tous les autres ingrédients de la garniture et mélangez bien au fouet pour vous obtenir une consistance lisse.
7. Versez la garniture au citron sur le dessus du fond de pâte cuit et remettez au four pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit juste gélifié au milieu (il doit être tremblant au milieu).
8. Laissez refroidir complètement avant de couper en carrés.
9. Saupoudrez de sucre en poudre (ou équivalent mixé au blender) et dégustez !