



PÂTE À TARTINER CACAO

Fait maison sans sucres, sans matières grasses.

 5 minutes

 5 minutes

 10 portions

INGRÉDIENTS

- 2 cuillères à soupe bombées de cacao, non sucré, poudre soluble KAOKA 100% (14 g)
- 50 grammes d'eau minérale
- 1 càs sirop d'agave

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Dans un bocal mettre le cacao en poudre.
- 2° Ajouter petit à petit l'eau jusqu'à obtenir la consistance souhaitée
- 3° Optionnel : pour une version sucré ajouter le sirop d'agave

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR 1 CÀC (20 g)	% AR
ÉNERGIE	73 kcal	15 kcal	1 %
PROTÉINES	4 g	1 g	2 %
GLUCIDES	13 g	3 g	1 %
SUCRES	10 g	2 g	2 %
LIPIDES	4 g	1 g	1 %
ACIDES GRAS SATURÉS	2 g	0 g	2 %
FIBRES ALIMENTAIRES	6 g	1 g	4 %
SODIUM	12 mg	2 mg	0 %