

"Chaffles" Kéto

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de fromage mozzarella
- 1 oeuf
- 1/4 c. à thé de bicarbonate de soude
- 2 c. à soupe de farine d'amande

INSTRUCTIONS

1. Mélanger ensemble le fromage Mozzarella, la farine d'amande et le bicarbonate. Ajouter l'oeuf et mélanger.
2. Préchauffer le gaufrier
3. Beurrer le gaufrier.
4. Versez la moitié de la pâte sur le gaufrier et étalez-la à l'aide d'une cuillère.
5. Fermez le gaufrier et faites cuire jusqu'à ce que le "chaffle" atteigne la cuisson désirée, environ 3 minutes. Soulevez délicatement et répétez avec le reste de la pâte.
6. Laissez refroidir pendant 2 à 3 minutes et elles commenceront à devenir croustillantes.

