

# CRAQUELINS KETO

## INGRÉDIENTS

- 2 tasses de fromage mozzarella râpé
- 1 tasse de farine d'amande
- Assaisonnement plein goût (facultatif, hautement suggéré)

## INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 350 °F
2. Faire fondre le fromage 30 secondes à 1 minute au micro-ondes, jusqu'à mou dans la TupperOnde
3. Mélanger le fromage mozzarella et la farine d'amande.
4. Presser à l'aide d'un rouleau à pâte pour aplatir sur la plaque en silicone, pour que ce soit égal partout.
5. Faire un quadrillage avec le dos d'un couteau pour pré-couper.
6. Saupoudrer d'assaisonnement plein goût
7. Cuire au four environ 15 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré.
8. Couper et laisser refroidir.

**ATTENTION :** Ne pas couper avec un couteau tranchant sur la plaque de silicone.

