



BISCUITS GLACÉS À LA COCO



10 minutes + 2h congélation



125/portion



10 portions



7g de protéines par portion IG moyen

Ingrédients



220g de Skyr nature



15g de noix de coco râpée



20g de pépites de chocolat noir



1 càs de sirop d'agave



10 petits beurres (type LU)

Étapes

Dans un grand bol, mélanger le Skyr, le sirop d'agave, la coco râpée et les pépites de chocolat.

Étaler une couche généreuse de ce mélange sur un petit beurre, puis refermer avec un deuxième biscuit.

Les tremper dans la noix de coco râpée s'il vous en reste.

Placer les biscuits 2 heures au congélateur.