

Milk-shake Poire et Caramel

4X  personnes •  Facile •  Préparation 10 minutes • Refroidissement 2 h




Ingrédients

- ✓ 5 briques de **SNO-PRO Loprofin** (soit 1L)
- ✓ 250 g de poires au sirop en dés égouttées
- ✓ ½ jus de citron
- ✓ 60 g de caramel liquide
- ✓ 40 g de sucre semoule



Préparation

Mélanger vivement au mixer les différents ingrédients.
Mettre au froid 2 h. Mixer à nouveau au dernier moment avant utilisation.

 **ASTUCE Toque Chef:** Servir ce milk-shake avec des fruits de saison taillés et des petits cubes de génoise hypo-protidique (Voir recette) dans l'esprit d'une fondue de dessert.

Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	370	0,85 g	33 mg	47 mg	14 mg	72 mg	55 mg	22 mg
		1 2/3 part	2 parts	1 2/5 part	1 1/2 part	2 parts		

Attention ces valeurs ne prennent pas en compte les ingrédients de l'Astuce Toque Chef.

Boissons

Loprofin