

# CHOCOLAT VIENNOIS



## INGRÉDIENTS POUR UN VERRE

- 1 sachet de **PKU SHAKE Chocolat**
- 1 brique de **SNO-PRO Loprofin** (soit 200 mL)
- 7 à 15 g de sucre selon votre goût



## PRÉPARATION

1. Faire chauffer le **SNO-PRO Loprofin** dans une tasse puis ajouter le sachet de **PKU SHAKE Chocolat** et le sucre en fonction du goût souhaité.
2. Bien mélanger.

### ASTUCE

Pour plus de gourmandise rajouter de la chantilly hypoprotique. Au dernier moment, la sortir du frigo et la mettre dans un siphon ou à défaut dans une poche à douille. Former un dôme sur la tasse et déguster. Voir la recette dans la partie recette hypoprotidique.

### POUR LA RECETTE

438  
kcal

VALEUR  
ÉNERGÉTIQUE

14,3  
g

ÉQUIVALENT  
PROTIDIQUE

17,8  
mg

QUANTITÉ DE PHE

1  
part

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

Cette recette est à prendre dans le cadre d'une alimentation variée.

