

## **Budinca cu cacao si faina konjac 50 gr BETTER THAN FOODS**

**Mod de preparare - 4 portii:**



- 1.Omogenizati continutul plicului cu îndulcitorul (4 linguri de eritritol)
- 2.Adăugați treptat 500 ml lichid
- 3.Compoziția obținută si se fierbe pâna dă în clocot, amestecând continuu
- 4.Se fierbe 3-5 minute la temperatură moderată, după care budinca se toarnă in cupe clătite cu apă rece

**Ingrediente:** praf de cacao 22% grăsime, alcalină, de o calitate superioară, glukomannan (konjac mannan)

Pentru o valoare cât mai scăzută de energie si carbohidrați vă recomandam să folosiți îndulcitori naturali ca xilitol, eritritol și/sau stevia, iar în loc de lapte de vacă să folosiți lapte de migdale fără zahăr