

Porridge con bevanda di mandorla, mele e cannella

Colazione a letto? Prova questo delizioso porridge con mela e cannella: una dolcezza perfetta per iniziare bene la giornata!



La colazione, **lo sappiamo bene**, è il pasto più importante della giornata e anche il più buono! Ti basterà assaggiare questo delizioso **porridge** con **mele, uvetta e cannella** per essere d'accordo con noi. Provalo per una **colazione ricca di sapore** da gustare ancora sotto le coperte!

Difficoltà: facile

Costo: basso

Tempo di preparazione: 20 min.

Ingredienti (per 4 persone)

Per il porridge:

160 g di fiocchi di avena Despar Vital

400 g di acqua

400 g di bevanda di mandorla

Un pizzico di sale

Cannella in polvere q.b.

Per le mele:

4 mele Bio, Logico Despar

40 g di uvetta

2 cucchiaini di sciroppo d'acero

1 arancia

Cannella in polvere q.b.

4 cucchiaini di lamelle di mandorle tostate

Procedimento:

1. Ammolla l'uvetta nel succo di arancia. Taglia a cubetti le mele senza sbuciarle.
2. Trasferisci le mele in una padella, aggiungi lo sciroppo d'acero, la cannella a piacere e una tazzina di acqua; cuoci circa 5-10 minuti, o finché le mele sono morbide.
3. Aggiungi l'uvetta ben strizzata e tieni da parte.
4. Versa i fiocchi d'avena in una casseruola, aggiungi l'acqua, il sale e la bevanda alla mandorla.
5. Porta la casseruola sul fuoco, cuoci a fuoco basso, mescolando spesso, circa 10 minuti, o fino a ottenere un composto cremoso.
6. Quando il porridge è cotto, trasferiscilo nelle coppette e completa con le mele, l'uvetta e le mandorle.