

Variazioni di porridge

circa 2 porzioni



facile

Fino a 10 Min.

**Ingredienti:****Noci:**

20 g di nocciole
100 g di fiocchi d'avena
4 dl di latte (400 ml)
4 c. da tè di sciroppo d'agave
300 g di frutti di bosco di stagione
1 pizzico di cannella in polvere

Mela e cannella:

20 g di mandorle
2 mele
1 c. da tavola di Birnel (succo di pere concentrato)
1 c. da tè di cannella in polvere
1 pizzico di noci moscate in polvere
100 g di fiocchi di farro
4 dl di latte (400 ml)
1 c. da tè di Estratto di vaniglia Bourbon Dr. Oetker

Ruby:

1 di Bacche di vaniglia Bourbon Bio Dr. Oetker
4 dl di latte (400 ml)
1 pizzico di sale
100 g di fiocchetti d'avena
1 pacchetto di Copertura al cioccolato Ruby Dr. Oetker
100 g di lamponi

1 Noci:

Tritare grossolanamente le nocciole e tostarle in una padella. Aggiungere i fiocchi di avena e il latte e portare a ebollizione. Unire lo sciroppo d'agave e lasciare addensare per ca. 5 minuti a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto. Nel frattempo lavare i frutti di bosco, pulirli e servirli insieme al porridge caldo e alla cannella.

2 Mela e cannella:

Tritare grossolanamente le mandorle e tostarle in una padella. Lavare le mele, togliere il torsolo e tagliarle a dadini. Aggiungere Birnel, cannella e noce moscata e cuocere a fuoco medio. Aggiungere i fiocchi di avena, il latte e l'estratto di vaniglia Bourbon, cuocere per ca. 5 minuti e lasciar riposare brevemente. Servire caldo.

3 Ruby:

Incidere la bacca di vaniglia per il lungo, raschiarne i semi e portare a ebollizione insieme al latte e al sale. Abbassare il fuoco, aggiungere i fiocchi di avena e cuocere a fuoco lento per ca. 5 minuti mescolando di tanto in tanto. Rimuovere la bacca di vaniglia, aggiungere la Copertura al cioccolato Ruby e mescolare. Servire il porridge ancora caldo con i lamponi.