TAYLOR & COLLEDGE

PORRIDGE DI QUINOA ALLA VANIGLIA

Tempo totale di preparazione: 35 Minuti
Numero di porzioni: 4 Numero di porzioni

Ingredienti

Porridge

240 g quinoa
600 ml latte di mandorle
200 ml acqua
2 cucchiai Pasta di Vaniglia Taylor & Colledge
2 cucchiai sciroppo d’acero
200 g yogurt greco

Topping

4 fichi
mirtilli
cachi
banana
semi di melograno
Mandorle affettate

Preparazione

1. Iniziamo con la nostra porridge di quinoa alla vaniglia ricetta. Sciacqua la quinoa sotto l’acqua fredda fino a quando l’acqua non sarà limpida.
2. In una casseruola media unirsci la quinoa, il latte di mandorle e l’acqua. Porta ad ebollizione. Unisci la Pasta di Vaniglia e lo sciroppo d’acero. Abbassa la fiamma e fai sobbollire per 15-20 minuti fino a quando la quinoa non sarà morbida.
3. Togli dal fuoco e lascia riposare per 10 minuti. Unisci poi lo yogurt greco.
4. Dividi il porridge in 4 ciotole da portata e guarniscili con fichi, mirtilli, cachi, fette di banana, semi di melograno e mandorle.Godetevi il vostro porridge di quinoa alla vaniglia.