Migdałowa owsianka z malinami

wegeweda

Polecane na: **śniadanie**

Warto wiedzieć:

10 min

2 porcje

Składniki:

- płatki owsiane górskie - 1 szklanka
- napój migdałowy - 1,5 szklanka
- syrop klonowy - 2 łyżka
- mrożone maliny - 1 szklanka
- migdały - 1 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do małego rondelka wsyp płatki owsiane, zalej napojem migdałowym i zagotuj. Wyłącz palnik i zostaw płatki w rondelku jeszcze przez 2-3 minuty. Konsystencja owsianki powinna być kleista, a płatki powinny wchłonąć prawie cały płyn. Następnie do rondelka dodaj jedną łyżkę syropu klonowego i wymieszaj. W drugim garnuszku umieść mrożone maliny i jedną łyżkę syropu klonowego. Gotuj przez chwilę, aż maliny się rozmrożą i puszczą sok. Do miseczek nałóż ugotowane płatki owsiane, na wierzchu ułóż maliny i polej sosem malinowym. Owsiankę posyp posiekanymi migdałami. Smacznego!