



## Porridge du réveil aux amandes

Un réveil gourmand grâce à ce porridge accompagné du lait d'amande non-sucré Alpro

### Préparation

1. Portez le lait d'amande non-sucré Alpro et les flocons d'avoine à ébullition en remuant.
2. Laissez cuire le porridge jusqu'à obtenir une consistance fluide. Selon la finesse des flocons, la cuisson peut prendre de 2 à 6 minutes. Assaisonnez avec de la cannelle et du sel.
3. Versez le porridge dans de jolis bols.
4. Recouvrez votre porridge d'amandes, de noix de coco râpée, du mélange de graines de courge et ajoutez le reste de lait d'amande non-sucré refroidi. Un réveil comme on les aime !



4 portions



20min



### Ingrédients

- 1 L de lait d'amande non-sucré Alpro
- 160 g de flocons d'avoine
- 1 poignée de fruits à coque
- 4 cuillères à soupe de noix de coco râpée
- Mélange de graines de courge
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 pincée de sel

### À base de

Amande Non Sucré

