



Mennyei zabkása

Almás zabkása, friss mandulaitallal és egy kis mentás csavarral

Elkészítés

1. Öntsük az Alpro Mandulaitalt egy kis serpenyőbe, csipetnyi fahéj és a zabpehely társaságában.
2. Főzzük 3 percig, majd húzzuk le a tűzről, és adjuk hozzá a frissen tépett mentaleveleket, azután édesítsük mézzel.
3. Vágjuk az almát darabokra, és tegyük bele egy tálba. Hintsük meg a citromlével, és öntsük rá a zabkásánkra.
4. Hagyjuk hűlni 1 percig, azután szórjunk a zabkása tetejére felaprított mandulát. Jó étvágyat hozzá!



1 adag



10perc



Összetevők

- 250ml Alpro Mandulaital
- 75g zabpehely
- csipetnyi fahéj
- friss, apróra vágott menta
- 1 apróra vágott alma
- aprított mandula
- kevéske citromlé
- méz

Adalékok

Alpro Mandulaital

