

Ingrediënten (2 personen)

- 180 ml de lait
- 120 g de flocons d'avoine
- 1 grosse pomme
- quelques cerneaux de **noix**
- 2 bâtons de cannelle
- miel



Crédit photo : Thys-Supperdelux/Sucré salé



Très facile



10 min



10 min



Bon marché

Recept

- 1 Mélangez les flocons d'avoine et le lait dans une petite casserole avec la cannelle et mettez à cuire à feu doux pendant 8 à 10 min. Coupez le feu et couvrez.
- 2 Épluchez la **pomme** et coupez-la en dés. Hachez quelques cerneaux de **noix**.
- 3 Répartissez le porridge dans des petits bols et parsemez de morceaux de pommes et de noix.
- 4 Nappez de miel et servez tiède.

Astuces et conseils pour Porridge pomme-cannelle

Variez les plaisirs en changeant les fruits selon la saison.



Quitterie Pasquesoone

Bron

Cuisine actuelle

19/03/2018

<https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/porridge-pomme-cannelle-261225>

Info Martine Lycke

120 g havermout
Snuifje kaneel
200 g sojamelk
Microgolf 5 minuten

Ondertussen een appel in blokjes snijden
En okkernoten fijnhakken

Havermout wat laten staan
Appel en noten erboven op
Eventueel afwerken met wat honing voor de zoete bekken

Fotos

