

PORRIDGE AL LATTE DI COCCO

Per festeggiare l'arrivo dei nuovi **FIocchi D'AVENA GERMOGLIATI LIVE BETTER**, ecco una nuova splendida ricetta di Claudia [VitalmenteBio](#)



INGREDIENTI

Per 1 persona:

- 4 cucchiaini di **FIocchi D'AVENA GERMOGLIATI LIVE BETTER**
- 3 misurini di **LATTE DI COCCO IN POLVERE LIVE BETTER**
- 170 ml acqua
- 1 pizzico di sale

PREPARAZIONE

Unisci tutti gli ingredienti insieme in un pentolino. Metti sul fuoco e porta a bollore mescolando. Se lo vuoi più compatto continua la cottura, se lo preferisci più morbido spegnilo subito.

Se per errore lo hai fatto asciugare troppo non preoccuparti, aggiungi ancora un goccio d'acqua e continua a mescolare tenendo la fiamma bassa.

Versa il porridge in una ciotola.

Per fare le banane caramellate, prendi una banana e tagliala a fette belle spesse.

In una pentola antiaderente metti un goccio di olio di cocco a adagia sopra le fette di banana. Non toccarle fin quando non sono ben caramellate (lo capirai dal loro profumo!)

Girale dall'altro lato, termina la cottura e poi aggiungile al porridge

Se lo desideri puoi aggiungere anche della frutta secca, nocciole, noci, o mandorle.

E per renderlo ancora più sfizioso un quadratino di **Choko Loco** o cioccolato fondente tagliato a coltello!