



Ingredienti per 2 persone:

- 80 fiocchi di avena
- 80 ml latte di mandorla
- 160 ml yogurt proteico alla vaniglia
- 1 albume
- 60 gr farina di riso
- 4 gr lievito per dolci
- 2 cucchiaini di burro di arachidi
- 2 biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato

Preparazione

Mescolare i fiocchi di avena al latte. Aggiungere lo yogurt proteico, l'albume e la farina di riso. Mescolare, aggiungere il lievito.

Distribuire in una teglia di ceramica tipo cocotte parte dell'impasto, creare un buco al centro e inserire il burro di arachidi, coprire con altra parte dell'impasto.

Cuocere in forno a 180°C per 15 minuti.

Decorare con i due biscotti. Può essere consumato sia caldo che freddo.



https://www.instagram.com/p/C-cX_gQOm3w/?img_index=1

Digestives Baked Oats di Selene