

Yo aprendí, yo enseño



Porridge de chocolate y crema de cacahuete
por Cristina Perpiñá

 18 de mayo  13:00 h  tv.masterd.es

#YoMeQuedoEnCasa
#QuédateEnCasaConMasterD

MD ESCUELA DE
HOSTELERÍA Y TURISMO

master.dTV

MD

ESCUELA DE
**HOSTELERÍA
Y TURISMO**

PORRIDGE DE CHOCOLATE Y CREMA DE CACAHUETES

Autora: Cristina Perpiñá, Alumna del Curso Superior de Cocina y Pastelería (MasterD Valencia)

INGREDIENTES

Base:

- Leche..... 250 ml (1 vaso)
- Piel de naranja..... 1 rodajita
- Canela.....Al gusto
- Copos de avena..... 30 gr (3 cdas)
- Semillas de chia..... 1 cdita

Ingrediente característico:

- Cacao puro en polvo..... 1 cdita

Topings

Plátano y Crema de cacahuete.

ELABORACIÓN



1) En un cazo, calentamos la leche junto con el resto de ingredientes.

2) Removemos para evitar que se nos pegue hasta que la mezcla adquiera una textura similar a la del arroz con leche.

3) Pasamos la mezcla a un bowl y añadimos los topings.