



PORRIDGE WEETABIX FAÇON PB & JELLY

PRÉPARATION : 5MIN
REPOS : 10MIN
PORTION : 1

INGRÉDIENTS

- 2 Weetabix (40gr)
- 200gr de Fromage Blanc 3%
- 100gr d'Eau
- 10gr de Farine de Cacahuète (ou PB2)
- 100gr de Framboises (j'utilise des surgelées)
- 15gr de Confiture de Fraises ou Framboises (ici allégé en sucre)
- 12gr de Beurre de Cacahuète

PRÉPARATION

- Ecraser les weetabix, ajouter la farine de cacahuète, puis ajouter 170gr de fromage blanc et l'eau et mélanger bien le tout ! Laisser reposer au frais jusqu'à ce que la texture se raffermisse légèrement, environ 10min.
- Sortir et vérifier la texture qui doit être crémeuse, si elle vous convient, on passe à la suite, si elle est trop épaisse pour vous, on ajoute un peu d'eau et délayer.
- Ajouter les framboises, disposer les 30gr restant de fromage blanc, y disposer la confiture et mélangeant très légèrement.
- Terminer par le beurre de cacahuète et déguster aussitôt ce bonheur !
- On peut préparer la base à l'avance et ajouter le topping au moment de déguster.



Conservation : 2j ours au frais sans topping