Σοκολατένιο porridge χωρίς βράσιμο

Υλικά:

- 70γρ νιφάδες βρώμης
- 80γρ πίτουρο βρώμης
- 2 κ.σ. σπόροι chia
- 1 κ.σ. κακάο σκόνη
- 1 κ.γ. σκόνη φυσικής βανίλιας
- 2 κ.σ. αμυγδαλοβούτυρο
- 4 κ.σ. σιρόπι αγάβης
- 600ml αμυγδαλόγαλα (ή άλλο φυτικό γάλα)

Εκτέλεση:

1. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά σε ένα μπωλ και αφήνουμε στο ψυγείο για 5-6 ώρες.
2. Μοιράζουμε σε 3-4 μπωλ.

Σημείωσεις:

- Διατηρείτε 2-3 μέρες στο ψυγείο, αν έχετε βάλει φρέσκο ωμό αμυγδαλόγαλα, περισσότερο (έως και μία εβδομάδα) αν το γάλα είναι συσκευασμένο και όχι ωμό.
- Μπορείτε να προσθέσετε cacao nibs που ταιριάζουν τέλεια σε αυτό το porridge και θα το κάνουν λίγο πιο τραγανό!
- Λίγα σπασμένα αμύγδαλα ταιριάζουν επίσης, αν δεν προσέχετε τις θερμίδες σας!
- Πειραματιστείτε με μυρωδικά (πχ μοσχοκάρυδο, κανέλα) ανάλογα με τα γούστα σας.