



CHIA PUDDING AL CIOCCOLATO

Una ricetta perfetta da proporre come merenda o dessert, il chia pudding è fresco, sfizioso, vegano e semplicissimo da realizzare. Ecco la nostra versione, resa ancora più golosa dall'aggiunta della crema fondente Emilia Zàini.



INGREDIENTI:

- **35 g** di semi di chia
- **220 g** di yogurt greco
- **2** cucchiaini di crema fondente Emilia Zàini
- Cannela in polvere q.b.
- Granola integrale per guarnire



Difficoltà
FACILE



Preparazione
250 min



Porzioni
2 persone

1

Prendere lo yogurt e mescolare due bei cucchiaini di crema fondente quando il Composto sarà bello omogeneo, versate i semi di Chia

CONSIGLIO

Per rendere la Chia Pudding più golosa aggiungere come topping gocce di cioccolato fondente



- 2** Mescolare bene con una frusta e lasciar riposare in frigo per almeno 4 ore. Si può anche preparare la sera prima per la colazione e lasciarlo riposare in frigo tutta la notte.
- 3** Dopo il riposo si otterrà un composto budinoso: trasferirlo in un vasetto o in una ciotola e decorarlo a piacere.