PUDÍN DE CHOCOLATE CON CHÍA

05 MINUTOS | MINIMO 4 HORAS | SALEN DE 4 A 5 PORCIONES

Ingredientes:

- 1/4 taza de cacao en polvo o cacao en polvo sin azúcar
- 3-5 cucharadas de jarabe de arce, ver nota
- 1/2 cucharadita de canela molida
- Una pizca de sal marina
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 tazas de leche de leche de tu preferencia, ver notas
- 1/2 taza de semillas de chía

Instrucciones:

1.En un recipiente mediano, agregar el cacao en polvo, el jarabe de arce, el extracto de vainilla, la leche descremada y las semillas de chía.

2. Batir hasta que todos los ingredientes estén bien integrados. Dejar la mezcla en el recipiente durante 15 minutos sin remover para que las semillas de chía se solidifiquen. Después de 15 minutos, vuelve a batir.

3. Distribuir la mezcla en los frascos o recipientes donde los vas a servir, tapar bien y guárdalos en el refrigerador durante toda la noche o al menos 4 horas.

4. Retirar el pudín del refrigerador y revolver con una cuchara, decorar con tu fruta favorita, nueces, pedacitos de chocolate u otras decoraciones. Disfrutar y ser feliz.

Notas:

*Guardar en el refrigerador, en recipientes que queden bien cerrados, hasta por 7 días.

*Yo utilicé leche de almendras pero puedes utilizar la leche de tu preferencia: de soja, de coco, etc.

*El jarabe de arce lo puedes sustituir por miel de abejas, miel de agave o tu endulzante predilecto.