



Laagjesontbijt

Geniet van dit laagjesontbijt met rode vruchten en verkrumelde kokoskoekjes

Bereiding

1. Doe de Alpro Mild & Creamy Natuur en de rode vruchten in de blender en mix tot alles een mooie roze kleur heeft.
2. Verkrumel de koekjes in kleine stukjes. Doe een deel van de verkrumelde kokoskoekjes in een kom en bewaar de rest voor de versiering (dit is het moment om eens te proeven).
3. Giet het mengsel van Alpro Mild & Creamy / Alpro plantaardig alternatief voor yoghurt en de rode vruchten over de verkrumelde koekjes en werk af met een nieuwe koekjeslaag.
4. Neem een lepel en geniet van dit goddelijke ontbijt!



4 porties



10min



Ingrediënten

- 400 g Alpro Mild & Creamy Natuur, plantaardig alternatief voor yoghurt
- 250 g rode vruchten (frambozen, aardbeien, braambessen, bosbessen)
- 6 stevige kokoskoekjes

Bereid met

Natuur

