



# Kylmä kurkku-ja minttukeitto paahdetuilla siemenillä

Helppo ja herkullinen nautinto Alpro Original soijajuomasta

## Valmistus

1. Esikuumenna uuni 180 asteeseen.

2. Sekoita itsekoahoava jauho, vaniljasokeri ja vaniljatangon siemenet ja lisää ripaus suolaa. Lisää Alpro Original soijajuoma, auringonkukan öljy ja kiehuva vesi sekoitukseen. Sekoita tasaiseksi tehosekoittimessa.

3. Kaada sekoitus rasvattuun kakkuvuokaan ja sirottele päälle mantelilastuja. Paista uunissa 40-45 min kunnes kakku on kullanuskea. Kokeile tikulla, jos kakku on valmis.

4. Anna kakun jäähtyä ja tarjoa tuoreiden hedelmien kanssa. Täydellinen jälkiruoka.



6 annosta



1h 5min



## Ainesosat

- 250 g itsekoahoavaa jauhoa
- 70 g vaniljasokeria
- 190 ml Alpro Original soijajuomaa
- 75 g auringonkukan öljyä
- 40 ml kiehuvaa vettä
- 1 vaniljatanko
- 3 rkl mantelilastuja
- Ripaus suolaa

## Käytetty tuote/ käytetyt tuotteet

Alpro Original Soijajuoma



Alpro Original Soijajuoma



Alpro Fresh Tuoresojajuoma

