



Omena-kauramuffinssit aamiaiseksi

Makoisat Alpron mantelijuomasta valmistetut aamiaismuffinssit antavat päivällesi lentävän lähdön!

Valmistus

1. Kuumenna uuni 180 asteeseen.
2. Voitele muffinssivuoka leivonta- tai maapähkinäöljyllä. Sekoita omenasose, Alpron mantelijuoma, viinietikka, öljy ja munat huolellisesti erillisessä kulhossa. Lisää kuivat ainesosat (kaurahiutaleet, saksanpähkinät, leivin jauhe, kaneli ja suola).
3. Viipaloi omenat ja sekoita ne joukkoon huolellisesti. Täytä muffinssivuoat. Ripottele kaurahiutaleita ja murskattuja saksanpähkinöitä taikinan päälle.
4. Paista uunissa 25-30 minuuttia, tai kunnes taikinaan työnnetty hammastikku tulee ulos puhtaana. Anna jäähtyä 10 minuuttia ennen kuin irrotat muffinssit vuosta. Nauti.



4 annosta



35min



Ainesosat

- 150 ml Alpron mantelijuomaa
- 1 omena
- 125 g omenasosetta
- 2 munaa
- 250 g kaurahiutaleita
- 70 g murskattua saksanpähkinää
- 2 teelusikallista leivinjauhetta
- 1 teelusikallinen kanelia
- 3 ruokalusikallista kookos- tai maapähkinäöljyä
- 1 ruokalusikallinen (siideri)viinietikkaa
- ½ teelusikallista suolaa
- Kuorutus
- 4 ruokalusikallista kaurahiutaleita
- 3 ruokalusikallista murskattuja saksanpähkinöitä

Käytetty tuote/ käytetyt tuotteet

Alpro Fresh Tuoremantelijuoma

