



# Pähkinäinen Vanukas

## Herkullinen vanukas Alpro Original soijajuomalla

### Valmistus

1. Esikuumenna uuni 180 asteeseen ja rasvaa jokainen vuoka.
2. Kuori päärynä ja paloittele yhtä suuriksi paloiksi. Laita päärynäpalat vuokien pohjalle ja ripottele kanelijauhetta päälle.
3. Sekoita ja vatkaa Alpro Original soijajuoma ja vaniljavanukasjauhe tasaiseksi seokseksi ja lisää murskattuja manteleita, vaniljansiemeniä, vanilja-uute, inkiväärijauhe, kananmuna ja vähän hunajaa.
4. Aseta vuoat, au bain-marie, uuniin 15-20 minuutiksi. Tarjoile paistettujen manteleiden kanssa. Voit lisätä hieman hunajaa jos haluat vanukkaasta makeamman.



### Ainesosat

- 1 iso päärynä
- 1 tl kanelia
- 500 ml Alpro Original soijajuomaa
- 1/2 pussi vaniljavanukas-jauhetta
- 50 g murskattuja manteleita (mantelijauhetta)
- 1 kananmuna
- 2 rkl hunajaa
- 1 vaniljatanko
- 1 tl vaniljauutetta
- hyppysellinen inkiväärijauhetta
- 4 rkl mantelilastuja koristelemiseen

### Käytetty tuote/ käytetyt tuotteet

Alpro Fresh Tuoresojajuoma



Alpro Original Soijajuoma UHT



Alpro Original Soijajuoma UHT

