



# Porkkanamuffinssit

## Porkkana Cupcake Alpron ruoanlaittovalmisteesta

### Valmistus

1. Esikuumenna uuni 200 asteeseen. Kuori ja raasta porkkanat ja hienonna rosmariini (jätä 1/4 koristeluun). Sekoita jauhot, leivinjauhe ja ruokasooda isoon kulhoon. Lisää ja sekoita joukkoon raastetut porkkanat, hienonnettu rosmariini ja mausta pippurilla ja suolalla.

2. Sekoita oliivi-tapenade kananmunan kanssa lisää sen jälkeen Alpro Ruoka ruoanlaittovalmiste. Tee aukko jauhojen keskelle ja kaada seos siihen. Sekoita varoen Alpro Ruoka ruoanlaittovalmiste jauhoseoksen kanssa ja mausta pippurilla.

3. Jaa seos cupcake vuokiin. Koristele pinjansiemenillä ja rosmariinilla. Aseta vuoat uunin keskitasolle ja paista 20-25 min kunnes ovat kullanuskeita.

4. Anna viiletä ja tarjoile.



12 kappaletta



1h 5min



### Ainesosat

- 150 g porkkanoita
- 225 g itsekoavaa jauhoa
- 2,5 tl leivinjauhetta
- 1 iso kananmuna
- 2 rkl vihreä oliivi-tapenadea
- 250 ml Alpro Ruoka ruoanlaittovalmistetta
- 30 g pinjansiemeniä
- 4 oksaa rosmariinia
- Pippuria & suolaa

### Käytetty tuote/ käytetyt tuotteet

Alpro Ruoka Sojavalmiste

