



Frisse citroen & limoen trifle

Crunchy havermout en hazelnoten met een heerlijke Alpro Mild & Creamy citroen en limoen-mix

Bereidingswijze

1. Doe de Alpro Mild & Creamy Limoen - Citroen, vlierbloesemsiroop en agarvlokken samen in een kleine pan en verwarm 2 minuten op een matig vuur. Blijf roeren, zodat de agarvlokken oplossen. Het mengsel mag niet koken, want dan kan de Mild & Creamy gaan schiften!
2. Gebruik een deegroller om de hazelnoten en koekjes in stukjes te breken. Roer de agavesiroop en lijnzaadolie door het koekjesmengsel.
3. Vul de bodem van vier glaasjes met de helft van het koekjesmengsel. Giet er het Alpro Mild & Creamy mengsel over. Vervolgens leg je weer een laagje koekjesmix, dan weer een laagje Mild & Creamy, tot het glaasje gevuld is.
4. Plaats de glaasjes in de koelkast en laat 2 uur opstijven. Decoreer met verse vlierbloesems.



4 stuks



10min



Ingrediënten

- 500 gr Alpro Mild & Creamy Limoen - Citroen
- 35 ml lijnzaadolie
- 2 el agave siroop
- 50 gr geroosterde hazelnoten
- 70 gr crunchy havermoutkoekjes
- 1 el agarvlokken
- 3 el vlierbloesemsiroop of citroen/limoendrank (optioneel)
- verse vlierbloesems (optioneel)

Bereid met

Mild & Creamy Limoen-Citroen

