



Carrot muffins

Wortel muffins met Alpro Cuisine

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil en rasp de wortelen en hak de rozemarijn fijn (bewaar 1/4 voor de garnering). Zeef het zelfrijzend bakmeel samen met het bakpoeder en de baksoda in een grote kom. Meng er de geraspte wortelen en de fijngehakte rozemarijn door en voeg versgemalen peper en zout toe.

2. Klop de olijftapenade met het ei en voeg daarna de Alpro Cuisine toe. Maak een kuiltje in het midden van de bloem en voeg het mengsel toe. Meng dit alles tot je een glad deeg krijgt. Breng op smaak met versgemalen peper.

3. Verdeel het deeg over de ingevette metalen muffinvormpjes. Strooi er wat pijnboompitjes en de resterende rozemarijn over. Plaats de muffinvormpjes in het midden van de oven en bak de muffins 20 tot 25 minuten tot ze mooi goudbruin zijn.

4. Laat de muffins op een rooster afkoelen en... smullen maar!



12 stuks



1u 5min



Ingrediënten

- 150 g wortelen
- 225 g zelfrijzend bakmeel
- 2 theelepels bakpoeder
- 1 theelepel baksoda
- 1 groot ei
- 2 eetlepels tapenade van groene olijven
- 250 ml Alpro Cuisine
- 30 g pijnboompitten
- 4 takjes rozemarijn
- Versgemalen peper
- Zout

Bereid met

Cuisine

