



# Granolacups met Alpro Dessert Vanille

## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Vet 12 mini-muffinvormpjes in met kokosolie.
2. Snij het vanillestokje in de lengte in tweeën en schraap er de zaadjes uit. Smelt de kokosolie. Plet de banaan en meng met de agavesiroop, de gemalen kaneel, de vanillezaadjes en het zout. Meng er de havermout of muesli, het amandelpoeder en de gesmolten kokosolie doorheen.
3. Vul elk ingevet muffinvormpje met 1 eetlepel havermoutmengsel. Vorm kuipjes van de havermout, zet ze in de oven en bak 10 à 15 minuten. Laat de granolacups afkoelen voor je ze uit de muffinvormpjes haalt.
4. Vul de afgekoelde cups met Alpro Dessert Vanille en werk af met de frambozen, de gehakte pistachenoten en de verse munt.



4 stuks



35min

## Ingrediënten

- 1 vanillestokje
- 3 eetlepels kokosolie, plus wat extra om in te vetten
- 1 rijpe banaan
- 2 eetlepels agavesiroop of honing
- ½ theelepel gemalen kaneel
- 1 snufje zout
- 100 g havermout of muesli
- 3 eetlepels amandelpoeder
- Topping:
- 4 x 125 g Alpro Dessert Vanille
- 250 g frambozen
- 30 g pistachenoten
- enkele takjes verse munt

## Bereid met

Vanille

