



Mini kokosnoot ijslollies

Verfrissende ijslollies met Alpro Mild & Creamy Naturel met Kokosnoot

Bereidingswijze

1. Pureer met behulp van een blender de Alpro Mild & Creamy Naturel met Kokosnoot, Rijstcuisine en agave siroop tot een glad mengsel. Het mengsel zou dik genoeg moeten zijn om een ijslollystokje in het midden van het vormpje te houden.
2. Hak de pistachenoten en meng deze met de geraspte kokosnoot. Verdeel over de ijsvormpjes.
3. Schenk het kokosroom mengsel over het notenmengsel in de ijsvormpjes. Zet het ijslollystokje in het midden en plaats de vormpjes minstens 4 uur in de vriezer.
4. Om de ijslollies gemakkelijk uit het vormpje te verwijderen kun je de vormpjes een paar seconden in warm water houden.



8 stuks



10min



Ingrediënten

- 500 ml Mild & Creamy Naturel met Kokosnoot
- 175 ml rijstcuisine
- 60 ml agave siroop
- 10-15 rauwe pistache noten (gehakt en geroosterd)
- 2 el geraspte kokos
- 8 ijsvormpjes of borrelglasjes (te gebruiken als vormpjes)
- 8 ijslollystokjes

Bereid met

Rijst Cuisine



Mild & Creamy Naturel met Kokosnoot

