



Ontbijt met laagjes

Geniet van meerdere lagen genot met Alpro Mild & Creamy Naturel, rode vruchten en verkruimelde kokos

Bereidingswijze

1. Giet de Alpro Mild & Creamy Naturel samen met de rode vruchten in een blender en mix tot je een egale roze kleur hebt.
 2. Verkruimel de koekjes in kleine stukjes. Doe een aantal verkruimelde koekjes in een schaal en bewaar de rest voor de garnering.
 3. Giet de Alpro Mild & Creamy en rode vruchten mix over de koekjes en maak het af met de achtergehouden koekjes.
- Pak een lepel en duik in je prachtige ontbijt!



4 personen



10min



Ingrediënten

- 400g Alpro Mild & Creamy Naturel
- 250g rode vruchten (frambozen, aardbeien, bramen, bosbessen)
- 6 stevige kokosnootbiscuits

Bereid met

Mild & Creamy Naturel

