



Gulrotmuffins

Gulrotcupcake med Alpro alternativ til matfløte

Forberedelse

1. Forvarm ovnen til 200 °C. Skrell og rasp gulrøttene, og finhakk rosmarin (spar 1/4 til pynt). Sikt hvetemelet med bakepulver og natron i en stor bolle. Bland inn revet gulrot og finhakket rosmarin. Smak til med nykvernet pepper og salt.
2. Spe ut oliventapenaden med egg og tilsett Alpro alternativ til matfløte. Lag et hull i midten av melet og hell i blandingen. Bland forsiktig inn Alpro alternativ til matfløte-blandingens sammen med melet i en jevn røre og krydre med nykvernet pepper.
3. Fordel røren i enten smurte muffinsformer eller papirformer. Dryss over pinjekjerner og den resterende finhakkede rosmarinen. Plasser muffinsene i midten av ovnen og stek dem i ca. 20 til 25 minutter til de er gyllenbrune.
4. Avkjøl muffinsene på en rist før du serverer dem.



12 stykker



1t 5min



Ingredienser

- 150 g gulrot
- 225 g hvetemel
- 2,5 ts bakepulver
- 1 ts natron
- 1 stort egg
- 2 ts grønn oliventapenade
- 250 ml Alpro alternativ til matfløte
- 30 g pinjekjerner
- 4 kvister rosmarin
- Nykvernet pepper og salt

Laget med

Alpro Soya Alternativ til Matfløte

