



Månedens opskrift



Banan/Rabarber muffins med hindbærsorbet og limeskum

Du skal bruge:

Til 5 personer

Muffins:

1 banan
75 g fuldkornmajsmel
100 g sukker
100 g rabarber
100 g Alpro naturel yoghurt
2 tsk. bagepulver
1 tsk. vaniljesukker

Limeskum:

1 dl vegansk fløde (flora)
2 dl Alpro Lime yoghurt
Sukker
Vaniljesukker

Yderligt tilbehør:

Hindbærsorbet
Bær
Mørk chokolade
dry

Fremgangsmåde:

- 1) Hvis der bruges frosne rabarber, vendes sukker og vaniljesukker bare sammen med, så de kan marinere lidt
- 2) Hvis der bruges friske rabarber, vaskes de, skæres i mindre stykker og marineres med sukkeret og vaniljesukkeret.
- 3) Bananen og Alpro yoghurt blendes til den er glat.
 - a. Fuldkornsmajsmel og bagepulver blandes sammen og kommes i rabarberne og blandes rundt.
 - b. Bananyoghurtblandingen kommes i rabarberne og blandes til en ensartet dej.
 - c. Dejen fordeles i 5 muffins forme.
 - d. Bages ved 180°C i 25 min.
- 4) Vegansk fløde tilsættes et nip vaniljesukker og en spsk. sukker (ca.) og piskes så tykt det kan.
 - a. Alpro Lime yoghurt tilsættes og der piskes til det igen er tyk. Klar til brug.
- 5) Der kugles kugler af hindbærsorbet.
- 6) Anret efter billedet eller ønske.

