

# MINI-TRIFLE MET VANILLEMUFFIN

Met vanilleyoghurt en gebakken appel



 Supersimpel

 Totaal: **18 - 22** min.

 Eet binnen **5** dagen

De trifle is een echte Britse klassieker. Dit dessert is opgebouwd uit verschillende lagen, vaak van vers fruit, custard en slagroom. Vandaag ga je voor een gezondere variant van de trifle, maar wel met een feestelijke dot slagroom!



Elstar appel



Kaneelpoeder



Geschaafde amandelen



Slagroom ✱



Halfvolle vanilleyoghurt



Vanillemuffin

## MINI-TRIFLE MET VANILLEMUFFIN

### BENODIGDHEDEN:

Koekenpan, kom en mixer.



**1** Schil de **appels** en snijd in kwarten. Verwijder het klokhuis en snijd de **appels** in blokjes.



**2** Verhit de **roomboter** in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de blokjes **appel** toe aan de koekenpan, bestrooi met de bruine **suiker** en de **kaneel** en bak in 6 – 9 minuten zacht en bruin. Haal, inclusief bakvocht, uit de pan en bewaar apart. Veeg de pan schoon met keukenpapier.



**3** Klop ondertussen in een kom de **slagroom** met de witte **suiker** lobbij met een **mixer**. Verhit dezelfde koekenpan en rooster de **amandelen**, zonder olie, in 2 – 3 minuten goudbruin. Schep regelmatig om.



**4** Verdeel de **vanilleyoghurt** over kommen of glazen. Verkruimel de **vanillemuffin** erboven en leg de blokjes **appel** erop. Schenk er het bakvocht van de **appel** over. Garneer met de **slagroom** en bestrooi met de **amandelen**.

### INGREDIËNTEN

	2P	4P
Elstar appel (st)	2	4
Kaneelpoeder (tl)	½	1
Slagroom (ml) 7) 15) 20) *	50	100
Geschaafde amandelen (g) 8) 19) 22) 25)	10	20
Halfvolle vanilleyoghurt (ml) 7) 15) 20) *	300	600
Vanillemuffin (st) 1) 3) 7) 20) 22) 25) 27)	1	2
Roomboter* (el)	1	2
Bruine suiker* (el)	1½	3
Witte suiker* (tl)	1	2

\*Zelf toevoegen | \* in de koelkast bewaren

### VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 G

Energie (kJ/kcal)	1996 / 477	575 / 137
Vetten (g)	24	7
Waarvan verzadigd (g)	8,7	2,5
Koolhydraten (g)	55	16
Waarvan suikers (g)	30,2	8,7
Vezels (g)	3	1
Eiwit (g)	32	9
Zout (g)	0,1	0,0

### ALLERGENEN

1) Gluten 3) Eieren 7) Melk/lactose 8) Noten  
**Kan sporen bevatten van:** 15) Gluten 19) Pinda's 20) Soja  
 22) (Andere) noten 25) Sesam 27) Lupine

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.



#HelloFresh

www.hellofresh.nl  
 www.hellofresh.be

