

Bagt grød á la gulerodskage

8 stk muffins

Køkkenredskaber:

1 stor skål
1 lille skål
1 piskeris
3 decilitermål
2 skærebrætter
2 store køkkenknive
8 stk muffinforme

Ingredienser:

1 dl havregryn
1 spsk chiafrø
¼ tsk groft salt
½ tsk vaniljesukker
¼ tsk bagepulver
1 tsk sirup
¼ moden banan
1 ½ dl mælk
40 g revet gulerod
1 tsk kanel
1 tsk stødt nellike
1 tsk stødt ingefær

Topping:

15 g valnødder
1 tsk sirup

Fremgangsmåde

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft.
2. Rør alle ingredienserne grundigt sammen i en skål.
3. Lad grøden stå og trække i ca 30 min.
4. Hak valnødderne groft og vend dem i sirup.
5. Sæt 8 muffinforme på en bageplade.
6. Fordel grøden i muffinformene.
7. Fordel toppingen på grøden.
8. Bag grøden i 12-15 min til den er fast, men ikke tør.



Tilberedningstid: ca. 1 time