

# Granaattiomenarahka

## Ainesosat



4 annosta



Alle 15 minuuttia



Marjat ja hedelmät

## Granaattiomenarahka

- 400 g maitorahkaa
- 2 granaattiomenan siemenet
- 3 tl vaniljasokeria
- 0.5 sitruunan kuori raastettuna



## Resepti työvaiheittain

Mausta maitorahka vaniljasokerilla ja sitruunankuorella, voit käyttää makeuttamiseen myös Agave-siirappia.

Koputtele granaattiomenan siemenet varovasti irti kuorestaan ja lisää rahkan sekaan.

Sekoita rahkan joukkoon granaattiomenan siemeniä. Makeuta Agave-siirapilla tai vaniljasokerilla.

Terveellinen jälkiruoka on valmis tarjoiltavaksi!

**Soveltuu lapsille:** ei

**Soveltuu kasvissyöjille:** ei

### Ohjelmasta

Sara Chafak suolasta srahmiin

### Reseptin luoja:

Sara Chafak

