

## INGREDIËNTEN

**Voor 2 personen**
250 ml magere yoghurt
1 rijpe peer
15 gr walnoten
15 gr rozijnen
1 zakje vanille suiker (8 gr)
1 theelepel kaneel

# HERFSTTOETJE

**Bevat per portie:** Kcal: 187 | Eiwit: 7,3 gr | Koolhydraten: 28,3 gr | Vet: 5,3 gr | Vezels: 3,5 gr

## ZO MAAK JE HET

• Schil de peer, snij in vieren of achten en haal het klokhuis eruit.
• Roer de vanillesuiker en driekwart van de kaneel door de yoghurt.
• Hak de walnoten even grof door en weeg de rozijnen af.
• Verdeel de yoghurt over twee schaaltjes en verdeel vervolgens de peer, rozijn en walnoot erover.
• Bestrooi de toetjes met het laatste beetje kaneel.

## TIPS EN TRICKS

• Dit toetje smaakt wel echt het best met een rijpe peer erin. Heb je een peer die nog niet helemaal goed rijp is? Doe hem dan één of twee nachten samen met een banaan in een zak en hij is heerlijk zoet en sappig.