

Ingrediënten en Recept



Kathy Deprez ▶ Receptjes ThermomixLovers! Tips en vragen van hobbykoks
20 uur - 📅

SMEUÏGE RIJSTPAP

BEREIDINGSTIJD: 5 MKOOKTIJD: 55 MTOTALE TIJD: 60 M

Het heeft heel lang geduurd voor ik het ideale rijstpap-dessert had gevonden. Te droog, te taai, te wit, te zoet, je herkent dit ongetwijfeld. Wedden dat het onderstaande recept je wel zal bevallen? Door de ruime hoeveelheid melk ten opzichte van de rijst, is het resultaat echt top!

INGREDIENTEN:

500 gram melk
1 dopje saffraanpoeder
50 gram rijst voor rijstpap
25 gram suiker
1 zakje vanillesuiker

INSTRUCTIES:

Doe de melk in de mengbeker en breng aan de kook: 5 min op 100 graden en snelheid 1.

Voeg de saffraan, de vanillesuiker en de rijst toe en kook verder: 50 min op 90 graden en snelheid 1 (linksomdraai, zonder maatbekertje).

Voeg de suiker toe en gaar nog even verder: 5 min/90°/linksomdraai/lepeltje.

Giet in kommetjes en laat afkoelen.

Recept clevercooking, via google...een perfect recept, niet te veel rijst, lekker vol van smaak, ondanks het gebruik van magere melk...

Soms ook volle met eierdooier en wat goede boter...een klontje...dan nog hemelser van smaak!



Ingrid Fe

50 gr rijst op 500 melk. Is dat niet super weinig rijst? Ik doe 160 rijst op 1 liter. En we vinden die super lekker. ik doe er ook nog het merg van een vanillestokje erbij. En laat het stokje meedraaien.



Mieke Vanbaelenberghe

Ik gebruik 1 l melk op 180 Gr rijst plus kaneel, eventueel saffraan, 45 min op 90 graden dan 50 Gr suiker en nog 5 min, altijd smeugrijstpap

Bron



<https://m.facebook.com/groups/535526179965825?view=permalink&id=1497107763807657>

Info Martine Lycke 05/10/2020

Opgelet : kleine hoeveelheid:

470 ml melk / 500 g melk
5 min / 100 graden / Snelheid 1

1 doosje Saffraan
1 zakje vanillesuiker
50 g dessertrijst
50 min / 90 graden / linksomdraai / Lepeltje
Opgelet deksel af, want kan overkoken, na een tijdje er terug op zetten

25 g suiker
5 min / 90 graden / linksomdraai / Lepeltje

Goed voor 2 kommetjes

Fotos



Ingrediënten en Recept



Annelies Peels ▸ Tupperware recepten

18u · 🌐

Rijstpap in de micro minuut. Kon niet wachten tot hij afgekoeld was, dus er is al eentje verdwenen van de vier 😂😂😂

Hierbij het recept

doe 750 ml melk, 2 zakjes vanillesuiker en 200 gr dessertrijst(eerst afspoelen tot water helder is) in de micro minuut. Zet deze een 20 min op 600 watt in de microgolf. (oorspronkelijk recept spreekt van 500 melk en 12 minuten, maar rijst was naar mijn gedacht niet zacht genoeg).

laat 15 min rusten.

Klop terwijl 2 eierdooiers en 70 gram suiker ondereen tot je zo een schuimige massa hebt.

Na die 15 min alles samen ondereen mengen liefst met spatel. Indien je wenst kan je er nog 50 gram boter bij onderdoen als afwerking. Maar dat heb ik hier niet gedaan. Moeten nog een beetje op de calorieën letten he 😂😂😂

