

Ingrediënten

Rijstpap recept

1l melk
 1 zakje vanillesuiker
 1 vanillestokje
 1 doosje saffraan
 200 gr rijst voor pap
 15 gr vanillepoeder



Recept

Doe de

1 l melk ,

1 zakje vanillesuiker

en het open gesneden **vanillestokje** en zaadjes ,
saffraan in de mengbeker.

Thermomix op 8 m/100 °/ stand 1

Zonder de maat beker

Voeg de **200g rijst** toe.

Thermomix op 30 m/90°/stand links draaien 1

Zonder maatbeker.

Gewone rijst gebruikt en 10 minuten langer gekookt - > 30 m/90°/stand links draaien 1

15 g vanillepoeder oplossen in wat melk. Bijvoegen in de mengbeker.

Thermomix op 1m/90°/links draaien 1.

Totaal 3 minuten gedaan

Op het einde suiker toevoegen. Gebruikt 2 el, maar mocht zoeter.



Rita Demulder Is gewoon rijstpap die gebakken is in een kruimeldeeg. Dan afwerken met wat fijne witte suiker en met een brander laten smelten. Het recept van rijstpap heb ik hier al ergens gepost. Bakken in een voorverwarmde oven van 200° gedurende 30 minuten

Taart gebakken op 180°C – 30 minuten

Taartvorm : 23 cm (licht bruine) en bakpapier van kruimeldeeg gebruikt

Bron



Rita Demulder

18 januari om 15:24

Facebook Groep : Koken met Thermomix

<https://www.facebook.com/groups/107010269364271/>

Rijstap:

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1695903440668112&set=gm.957089271023029&type=3&theater>

Rijsttaart:

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1699182650340191&set=gm.962127417185881&type=3&theater>

Info Martine Lycke 15/04/2016

2^{de} maal in gele silicone vorm – geen goed idee, moeilijk om naar de oven te brengen
+ de vorm stonk ook – nochtans kon die tot 250°C

Alles in 1x in TM gedaan (oesje...)

en ook 5el suiker

En 50g vanillepoeder (vloog erin)

Wat een dag ...

Thermomix op 8 m/100 °/ stand 1

Thermomix op 30 m/90°/stand links draaien 1

Info Martine Lycke 17/05/2018

Met

Vanille uit een flesje

bloedsuiker : 90 g

En 50 g vanillepoeder

Fotos

