

## Rijstepudding

met pure chocolade, stukjes peer en kaneel  
afgemaakt met chocoladeschaafsel of  
geroosterde amandelschaafsel





**Naam Receptuur:** Rijstepudding met pure chocolade , stukjes peer en kaneel afgemaakt met chocolade schaafsel of geroosterde amandelen schaafsel

**Toewijzing:** Dessert

**Datum:** 18 Feb 2011

**Groep en Subgroep:** Zoete spijsmeel

**Opbrengst** 3 ltr

**Foto:**

**Opmerking:**

 GRO

 VLE

 VIS

 KK

 WK

 CAT

 BAK

 PAT

Ingrediënten	r / i	Hoeveelheden	Totaal	Eenheid
Dessertrijst	i	400		gm
Halfvol melk ltr	i	2		ltr
Kristalsuiker	i	200		gm
Pure chocolade blok	i	300		gm
Kaneelpoeder snuffe	i	Naar smaak		gm

Bereidingswijze	Tijd
Verwarm de melk en suiker in een pan met dikke bodem	min
Voeg zodra de melk aan de kook komt de rijst toe en op een lage vuur	min
heel rustig sudderen voor ong 25 minuten tot goed gaar	min
Voeg de kaneelpoeder en chocola toe en schep deze zorgvuldig door de	min
Rijstepudding	min
Haal pan van vuur een schep deze over in bijv.kom	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
<b>TOTAAL PRODUCTIETIJD:</b>	
	min

