



Diëtistenpraktijk  
De Snekens

Wendie Pluymers  
Kinderdiëtiste - Sportdiëtiste



## RIJSTTAARTJES.



### Ingrediënten (15 taartjes):

- 1200 ml magere melk
- 250 g rijstvlokken
- 100 g suiker
- saffraan
- 2 zakjes Klop-Klop
- 160 ml magere melk
- 2 eieren

### Bereidingswijze:

- Voeg de 1,2 liter melk, de rijstvlokkjes, de suiker en de saffraan in een grote pot en laat het geheel koken tot de rijstpap indikt.
- Laat het geheel afkoelen in een kom.
- Klop 2 zakjes Klop-Klop op samen met 160 ml magere melk tot een luchtige massa.
- Breek 2 eieren en roer deze onder de rijstpap.
- Spatel de Klop-Klop rustig onder de rijstpap.
- Verdeel de rijstpap over 15 vormpjes en bak gedurende 35 min in een voorverwarmde oven op 180°C.



Diëtistenpraktijk  
**De Snekens**

**Wendie Pluymers**  
Kinderdiëtiste - Sportdiëtiste

