

Ingrediënten voor 8 personen

?2 dozen rijst(=blik, bv. roomrijst van BOSS), ?4 eieren, ? 7 lp zelfrijzende bloem, ?7 lp melk, ?7 lp suiker, ?2 pakjes vanillesuiker.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Belgisch
Smaak: Zacht en romig
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Snel-klaar rijsttaart

Hulpmiddelen

Taartvorm (van ongeveer 24 doorsnede)

Bereidingswijze

Klop de eieren met de suiker tot een gladde massa en meng met een houten lepel de rijstpap, de melk en de bloem erdoor. Doe het deeg in een beboterde bakvorm en zet ongeveer 50 minuten in een oven van 170°C. Laat afkoelen alvorens te ontvormen.