

Ingrediënten voor 1 personen

100 g macaroni (elleboogjes) 1/2
L volle melk 2 zakjes
vanillesuiker 1 tl vanillepoeder
lichtbruine basterdsuiker

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Belgisch

Gang: Nagerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja



Elleboogjespap met kinnekessuiker

Een eenvoudig, snel en super lekker nagerechtje uit de tijd van grootmoeder ! Niet alleen de kinderen zullen er van smullen !

Bereidingswijze

1 Kook de pasta gaar in de volle melk. Giet niet af. Roer er de vanillesuiker door. 2 Los het vanillepuddingpoeder op in een bodempje melk en roer goed los. Bind er de warme noedelpap mee. Serveer met kinnekessuiker' = licht bruine suiker