Ontbijt / Tanzania

Vitumbua



Rijstwafels op kokosmelk, gekookt in een pan met halfronde putjes.

Tijd 70 min **Personen** 8

Dit heb je nodig.

- ☐ 400 g Rijst – een nacht geweekt
- ☐ 300 ml Kokosmelk
- ☐ 120 g suiker
- ☐ 5 g Droge gist
- ☐ 1 theelepel Gemalen kardemom
- ☐ 60 g Geraspte kokosnoot
- ☐ 120 ml Plantaardige olie
- ☐ 1 snufje zout

Zo maak je het.

01 Giet de geweekte rijst af en maal deze met de kokosmelk tot een glad, los beslag.

02 Roer de gist, suiker, kardemom, zout en geraspte kokosnoot erdoor.

03 Laat het beslag vier uur in de warmte gisten, totdat het bedekt is met belletjes.

04 Roer het beslag en controleer het lichaam: het moet een lint vormen in plaats van er een klontje in te laten vallen.

05 Verhit de pan met kuiltjes en bestrijk elk putje met olie.

06 Vul de putjes voor driekwart en kook drie minuten, tot de randen stevig zijn.

07 Draai de cakes om met een spies en laat ze nog drie minuten draaien tot een gebruinde bol.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Imaculate / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / vitumbua