



## Appelbeignet

Gemalen (IDDSI 5)

Ingrediënten	Hoeveelheid
Appelbeignet	105 gram (1 stuk)
Melk of thee	100 ml

### Bereidingswijze in het kort

Formaat kom klein

Stand machine	2	1
Draaischema	10 sec.	10 sec.

### Bereidingswijze

- Snijd de koude appelbeignet met een schilmesje in stukken. Doe de stukken in de kom.
- Giet dan de melk of thee bij de stukken appelbeignet en laat de machine 10 seconden draaien op stand 2.
- Duw met de spatel de omhooggevlogen stukjes naar beneden en laat de machine dan nog 10 seconden draaien op stand 1.
- Schep de gemalen appelbeignet in een kommetje en warm het papje even op in de magnetron. Goed doorroeren!

### Tip!

Omdat er nog wat verschil kan zitten tussen twee appelbeignets is het mogelijk dat je met dit recept een te dun of een te dik papje krijgt. Als het te dun is kan je het even laten staan en de warmte zijn werk laten doen, als het te dik is voeg je gewoon een beetje melk toe en roert er goed doorheen.

