



Appelbeignet

Homogeen gemalen (IDDSI 4)

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

Bereidingswijze in het kort

Formaat kom	klein
-------------	-------

Stand machine	2
---------------	---

Draaischema	30/15 sec.
-------------	------------

Bereidingswijze

- Snijd de koude appelbeignet met een schilmesje in stukken. Warm de stukken op in de magnetron (heet) en doe de stukken in de kom.
- Warm de melk of thee op in de magnetron, giet hem bij de stukken appelbeignet en laat de machine 30 seconden draaien op stand 2.
- Duw met de spatel de omhooggevlagen stukjes naar beneden en laat de machine dan nog 15 seconden draaien op stand 2.

Let op!

Door het zetmeel in de Appelbeignet gaat het gemalen voedsel nog binden als je het laat staan en dus dikker worden. Dit gebeurt vrij snel, serveer daarom direct na het malen om de juiste dikte te behouden.