

Puddingbroodjes

Groepje 1:

Groepje 2:

Ingrediënten:

- Zakje banketbakkerspoeder
- 190 ml melk (niet meer!)
- 13 halve bolletjes

Benodigdheden:

- Garde
- Beslagkom
- 3 Lepels
- Litermaat
- Schaal om de bolletjes op te leggen

1. De bolletjes zijn al voor jullie gesneden. Daar hoeft je niet meer aan te doen
2. Meet de melk af.
3. Giet de melk in de beslagkom en roer zachtjes. Terwijl 1 iemand zachtjes roert, gooit een ander het poeder erin.
4. Blijf roeren tot dit een stevig geheel is. Hoe langer je roert, hoe dikker het wordt.
5. Als het dik genoeg is (het moet echt lekker stevig zijn), verdeel je de room over de 13 bolletjes die je hebt. Zorg dat het er een beetje netjes uit ziet😊.
6. Leg de bolletjes op een schaal.
7. Ruim je spullen op.

