

Puddingbroodjes

(1 persoon)

Keukenmateriaal

1	Steelpan
1	Kom
1	Vork, mes, lepel
1	Pollepel
1	Schilmesje
1	Bestekbordje
1	Afvalbak
1	Klein bord

Ingrediënten

¼ zak	Vanillesuiker
1,3 dl	Melk
3 el	Ei
1,5 el	Suiker
1 el	Custardpoeder
1 el	Bloem
1	broodje
	Poedersuiker

Werkwijze

1. Doe de ei in een mengkom.
2. Doe de suiker en de vanillesuiker erbij. Meng door elkaar.
3. Voeg de bloem, custardpoeder en een ½ dl melk toe.
4. Roer alles tot een glad papje.
5. Kook de rest van de melk in een pannetje en giet al roerend bij je suikermengsel.
6. Doe je mengsel terug in de pan.
7. Laat het mengsel op laag vuur, 2 minuten koken. Blijf roeren!
8. Laat de roomvla afkoelen, en roer het af en toe even door.
9. Snijd je broodje aan de bovenkant open.
10. Vul je broodje met de koude roomvla.
11. Strooi wat poedersuiker over je broodje.
12. Klaar!

