

# Rijstvlokkentaart

## Ingrediënten

---

500 ml melk (Volle of halfvolle)  
95 g rijstvlokken  
150 g suiker  
150 g boter (+ 10gr eventueel voor de bakvorm)  
2 pak vanillesuiker  
2 etl maizena  
1/4 tlpl bakpoeder  
4 eieren  
50 g vitabis (optioneel voor de bakvorm)

## Bereidingswijze

---

De melk en de rijstvlokken 8 minuten laten koken.

Van het vuur nemen en er de boter, suiker, bakpoeder, vanillesuiker en als laatste de maizena toevoegen, goed mengen. Eens voor eens de eidooiers toevoegen en steeds goed mengen. De eiwitten opkloppen en voorzichtig mengen.

De bakvorm eventueel invetten met boter en bestrooien met verkruimelde vitabis of gelijkaardig koekje.

Vul de bakvorm en bak 45 minuten in een voorverwarmde oven op 175°C.