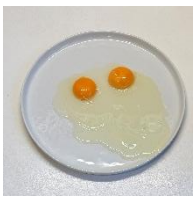
Broodjes rijstpapier



Wat heb je nodig

6 vellen rijstpapier
2 eieren
50 ml melk
3 eetlepels volkorenmeel
sesamzaadjes

groot plat bord met opstaand randje




Zet de oven op 200 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Breek de eieren in 2 kopjes.
Schenk de eieren op het platte bord.
Klop de eieren los met een garde.




Schep het meel op de ,losgeklopte eieren.
Schenk de melk erbij.




Klop met de garde tot een glad beslag.
Leg een vel rijstpapier in het beslag.
Dompel het onder in het beslag.




Draai het vel rijstpapier om.
Leg de andere kant ook in het beslag.
Laat het overtollige beslag even afdruipen.
Leg het vel rijstpapier op een schoon bord.




Doe weer een vel rijstpapier in het beslag.
Dompel deze ook weer onder in het beslag.
Draai het vel rijstpapier om.
Laat het overtollige beslag afdruipen.




Leg dit vel op het andere vel op het bord.
Vouw de vellen dubbel en druk de randen aan.
Strooi er wat sesamzaad over.
Maak de andere broodjes op dezelfde manier.




Leg de broodjes op de bakplaat.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de broodjes in 15 minuten gaar.
Laat de afkoelen op een taartrooster.