



## BESCHUITPAP – IDDSI 4



*Dit basisrecept voor gladde, dikvloeibare beschuit is makkelijk te maken. De smaak is lekker neutraal, dus je kan variëren met extra ingrediënten. Dit recept komt uit op niveau 4: **glad gemalen**.*

### **Benodigheden:**

- 2 beschuiten
- 50-75 ml melk

### **Aan de slag:**

1. Verwarm de melk zachtjes in een steelpan. Verkruimel de beschuiten hierboven en roer het goed door de melk heen.
2. Doe het melk-beschuitmengsel in een blender of kom met staafmixer. Voeg eventueel wat (poeder/vanille)suiker toe en bijv. een snufje kaneel. Mix tot een glad geheel, zonder stukjes. Controleer of het mengsel de goede consistentie heeft: het mag niet door de tanden van een vork heen druipen. Dan moet je nog meer beschuit toevoegen. Het mengsel mag niet aan een gekantelde lepel blijven plakken, dan is het te dik. Voeg dan halve eetlepels melk toe, totdat het mengsel de goede consistentie heeft.
3. Serveer het mengsel in een schaaltje of serveer het op een bordje in de vorm van een beschuit (gebruik hierbij eventueel een serveerring). Laat het mengsel niet te lang staan; het dikt nog wat in. Je kan het beschuit eventueel nog 'besmeren' met glad, smeerbaar beleg zoals jam of chocopasta.

