



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | Foto: Stefano Vicinoadio | ©Stefano Vicinoadio

Veganistische rijstpap met mango en kokosbloesemsuiker, een lekker dessert

Ingrediënten

- 250g BIO rijst voor rijstebrij, ronde korrel
- 1l Speltmelk
- 1l Sojamelk
- 10 eetlepels Kokosbloesemsuiker (Amanprana Gula Java Brut)
- 1 theelepel Kaneel
- 200ml Amandelroom
- 2 Verpakkingen Vegan vanillepudding (met maïszetmeel i.p.v. gelatine)
- 1 Vanillestokje
- 2 Rijpe mango's
- Optioneel: 1 theelepel flamuno botanico kruidenmix

Extra info

Recept geschikt voor:

4 personen

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

10 minuten

Bereidingstijd:

65 minuten

Totale bereiding:

75 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van veganistische rijstpap met mango en kokosbloesemsuiker, een lekker dessert

Bereiding

De rijst met de speltmelk en 8 eetlepels kokosbloesemsuiker aan de kook brengen en daarna de temperatuur zo laag mogelijk zetten. Met een deksel op de pan ca. 25 minuten laten trekken. Daarna het puddingpoeder met de havermelk en amandelroom vermengen en het binnenste pitjes van de vanillestokje toevoegen. Dit mengsel aan de gekookte rijst toevoegen en vervolgens in een ovenschaal scheppen. Vervolgens de pit uit de mango's verwijderen, deze schillen en in blokjes snijden. Dit op het de rijstpap verdelen en alles bij 180°C gedurende 30 - 45 minuten in een voorverwarmde oven bakken.

- [Vegetarisch](#)
- [Veganistisch](#)

Het opdienen van de rijstpap met mango en kokosbloesemsuiker

Vervolgens 2 eetlepels kokosbloesemsuiker met 1 theelepel kaneel mengen en vervolgens deze topping over iedere portie rijstpap met mango en kokosbloesemsuiker strooien en dan serveren! Een gezond dessert