

Kue lapis recept

 ± 1 uur

 10 personen



Kue lapis, heb jij er al eens van gehoord? Het is een gestoomde koek die in verschillende lagen wordt opgebouwd en een lekkere kokosmaak heeft. Letterlijk vertaald betekent kue lapis dan ook laagjeskoek. Het bijzondere aan deze koek is dat hij niet in de oven wordt gebakken, maar boven een pan wordt gestoomd. In dit recept hebben wij ervoor gekozen om de helft van het beslag roze te kleuren, maar je kunt hiervoor elke gewenste kleur kiezen en de koek helemaal naar jouw wensen maken. Lees snel verder voor ons kue lapis recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 170 gram kristalsuiker;
- 120 gram tapiocameel;
- 25 gram patentbloem;
- 55 gram rijstmeel;
- 1 theelepel vanille bourbon pasta;
- Brand New Cake Kleurstof Gel Roze;
- Taartpan PME Vierkant 10x10x10cm.

Overige benodigdheden:

- 750 milliliter kokosmelk;
- Snufje zout;
- Stoompan.

Recept

1. Doe de kokosmelk, kristalsuiker en vanille bourbon in een pannetje.





-



Ga je zelf met dit recept kue lapis maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe de lekkernij is geworden. Maak een foto van jouw koek en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Tapiocazetmeel Biologisch 250g (Art.nr.: UD5006401)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Rijstmeel Volkoren Biologisch 500g (Art.nr.: UD91800)
- 1 x Dr. Oetker Bourbon Vanille Pasta 50g (Art.nr.: D104250)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Roze 35gr (Art.nr.: BNC00199)
- 1 x Taartpan PME Vierkant 10x10x10cm (Art.nr.: SQR044)

