



Lekker, makkelijk en snel koken met Junion

Bojo met vanilleroomijs

Ingrediënten en benodigdheden:

- 1 1/2 kopje koffie melk
- 100 gram cranberries
- 200 gram witte basterdsuiker
- 1 eetlepel kaneel
- 150 gram roomboter gesmolten
- 2 zakjes (16-24 gram) vanillesuiker

Te koop bij Pakistaanse Toko "Pak Eastern Food, 1^e Middellandsstraat 56/58"

- 100 gram tropisch fruit
- 1 theelepel amandel essence (aroma)
- 1 kg Cassave geraspt (diepvries)
- 50gr geraspte kokos
- 30 ml koksmelk.

Bakpapier en een bakblik van 23-31 cm

Bereiding:

Zet je oven aan op 200 graden.

Smelt 150gr roomboter in een pan. Laat deze niet aanbranden.

Doe alle ingrediënten in een kom en roer alles circa 4 minuten goed door.

Doe het bakpapier in het bakblik en giet de substantie hierin.

Bak je bojo tussen de 50-60 minuten in de voorverwarmde oven (hangt van je oven af). Als je bojo een mooie goud-geel-bruine kleur heeft, is deze klaar.

Laat de bojo afkoelen voordat je het aansnijdt.

Als de bojo is afgekoeld, kun je deze aansnijden in mooie porties van stukken van circa 7 bij 5 centimeter. Andere afmetingen mogen natuurlijk ook.

Voordat je de bojo opdient, kun je de porties weer verwarmen in de oven. 10 minuten op 70 graden. De warme bojo serveer je nu met vanilleroomijs.

Eet smakelijk

www.kokenmetjunion.nl

www.mamashireens.nl

[www.Youtube.nl/c/kokenmetjunion](https://www.youtube.com/c/kokenmetjunion)