

Pindarotsjes

Wat heb je nodig

200 gram chocolade (puur)
175 gram pinda's (ongezouten)



Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Doe een laagje water in een grote pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de laagste stand.



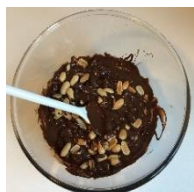
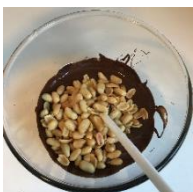
Breek de chocolade in stukjes.
Doe de stukjes chocolade in een kleinere pan.



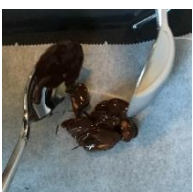
Zet de kleine pan in de grote pan.
De bodem van de kleine pan mag niet in het water hangen.
Wacht tot de chocolade gesmolten is.



Roer de chocolade goed door elkaar.
Haal de pan met chocolade uit de grote pan.
Giet de gesmolten chocolade in een schaal.



Doe de pinda's bij de gesmolten chocolade.
Roer dit goed door elkaar.
Alle pinda's moeten bedekt zijn met chocolade.



Schep met 2 lepels bergjes chocoladepinda's op de bakplaat.
Zet de bakplaat op een koele plaats.
Laat de pindarotsjes in 2 uur opstijven.
