Chocolaatjes

Wat heb je nodig

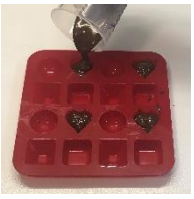
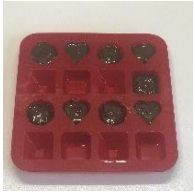
100 gram pure chocolade
100 gram melk chocolade

Chocolade vormpjes

Snijd de pure chocolade in kleine stukjes.
Doe de stukjes chocolade in een kleine pan.
Smelt de chocolade au bain-marie.

Zet een pan water op de kookplaat.
Hang de kleine pan in de grote pan.

Laat de chocolade langzaam smelten.
Haal de gesmolten chocolade van de kookplaat.

Schenk de chocolade in de vormpjes.
Je kunt de vormpjes ook vullen met een theelepel.
Laat de chocolaatjes in 2 uur hard worden.
Bewaar ze daarna in een afgesloten doosje in de koelkast.

Breek de melkchocolade in stukjes.
Doe de chocolade in een pan en laat ze smelten.
Doe dit op dezelfde manier als de pure chocolade.

Schenk de chocolade in de vormpjes.
Of vul de vormpjes met een theelepel.
Laat de chocolaatjes in 2 uur hard worden.
Bewaar ze daarna in een afgesloten doosje in de koelkast.