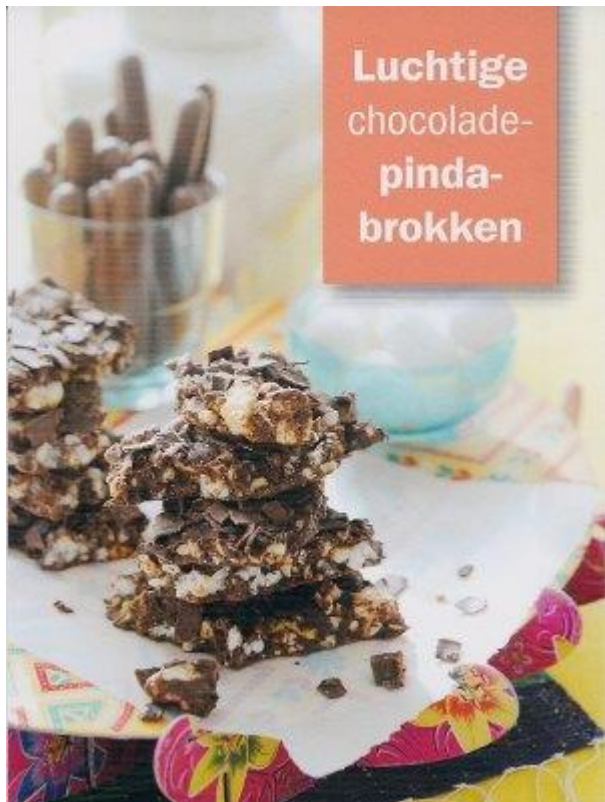


Recepten Chocolade-pindabrokken

Lekker en luchtig eten



Voor ca. 12-16 brokken

Bereidingstijd: ca. 10 minuten (exclusief afkoelen)

Ingrediënten:

5 rijstwafels

3 el Pindakaas

150 gr. Chocolade (melk of puur naar smaak)

1 pak Vlokken

Bereiding:

Verkruimel de fairtrade rijstwafel boven een kom en voeg fairtrade pindakaas toe. Meng dit goed door elkaar (dit gaat het eenvoudigst met je handen).

Verhit een pan met een laag water en hang hierboven een, liefst metalen, kom die het water net niet raakt. Breek de fairtrade chocolade in stukken en leg ze in de kom boven het vuur. Laat de chocolade au- bain-marie smelten en roer af

en toe door. Giet, zodra de chocolade gesmolten is, het rijstwafelmengsel erbij en neem van het vuur.

Bedek een bakplaat met bakpapier. Verdeel het mengsel met behulp van een spatel over het bakpapier en strijk het uit tot een plak van ca. 1 cm dik. Bestrooi royaal met de vlokken en laat drogen. Breek het geheel voor het serveren in gelijke brokken.

