

Chocolade pakket

STAP 01

Knip een stukje van de spuitzak af, niet te ver anders valt hij er door. leg het spuitje in de zak, vouw de rand om.

STAP 02

Plaats de zak in een hoge beker of glas dan heb je later je handen vrij om te vullen.

STAP 03

Optie 1: Meet een theelepel melk of room af. (op kamertemperatuur) voor stevige chocolade.

Optie 2: 40 gram luchtig geklopte roomboter. Voor zachtere chocolade.

STAP 04

Vul een magnetronbestendige kom met de chocolade. Verwarm de chocola op 800W gedurende 30 seconden.

Kijk na 30 seconden hoe ver de chocolade gesmolten is.

Roer het geheel even goed door en zet vervolgens de kom nog eens 30 seconden in de magnetron.

Het is belangrijk dat je elke 30 seconden roert, zodat de chocolade niet aanbrandt. Herhaal dit tot de chocolade helemaal gesmolten is tot een gladde massa.

STAP 05

Voeg een half tot 1 theelepeltje melk of room toe. En roer goed door nu wordt de chocolade dikker. Is het nog te dun voeg dan nog een beetje melk of room toe.

STAP 06

Plaats de chocolade in de zak en draai de zak dicht.

STAP 07

Spuut het in de vorm die u wilt: rozet, ei, hart, letter of kerstboom.

STAP 08

Om de vorm af te maken kun je ze versieren met de decoratie of met wat je maar leuk vindt. zoals noten, rozijnen, sprinkles, gedroogd fruit.

STAP 09

Plaats de verpakking met de letter even in de koelkast zodat de chocolade hard kan worden.

STAP 10

Nu lekker ervan genieten!