

Zelfgemaakte chocoladepasta

Werkwijze

Verwarm de melk in een pannetje en smelt hierin chocolade-eitjes. Voeg de suiker toe en meng goed. Smelt de boter in deze “chocolademelk” en roer opnieuw tot je een glad mengsel krijgt. Giet uit in glazen potjes en laat opstijven in de koelkast.

Tip: ideaal om te maken met extra chocolade van Pasen of Sinterklaas.

Ingrediënten (1 persoon)

- 2 dl melk
- 200 g chocolade
- 5 el witte suiker
- 250 g boter