



ZELF CHOCO MAKEN



Wat heb je nodig van de winkel voor 4 personen?

- 100g Libeert chocolade (kies gerust de smaak die je zelf het lekkerste vindt)
- 200 ml melk (vol is beter, maar halfvol kan ook)
- 10 eetlepels witte suiker
- 250g boter (hoeveboter of smeerboter)

AAN DE SLAG!

1. Voor de kindjes: breek de gekozen Libeert chocolade in stukjes.
2. Smelt deze stukjes chocolade in de 200ml melk (opwarmen in een sauspannetje) én zorg dat je voortdurend roert. Je zult een chocolademelk krijgen.
3. Klaar? Giet de “chocolademelk” in een grote mengkom en voeg 5 tot 10 eetlepels kristalsuiker toe (afhankelijk hoe zoet je het wenst, 10 bij pure chocolade, 5 zullen volstaan bij witte chocolade)
4. Hierbij gaat de zachte boter (dus hoeveboter op kamertemperatuur) in stukjes.
5. Eventjes roeren zodat de boter smelt door de warme chocolademelk.
6. Daarna: mixen! Tot je een glad mengsel hebt.
7. Bijna klaar: in een kommetje en minimum een half uur in de koelkast
8. Geniet van de zelfgemaakte choco op een boterham, pistolet, ...

Tip: bewaar deze choco in de frigo!

