

STUDENTENHAVER



Ingrediënten

- 150-200 g chocolade (bv Callebaut 811 dark callets)
- Notenmengeling (studentenhaver)
- Bakpapier

Werkwijze

1. Leg de nootjes en rozijntjes die je op 1 schijfje chocolade wil leggen al op voorhand in kleine hoopjes klaar. Dat werkt dan vlotter
Voorzie ook een stuk bakpapier waarop je de gesmolten chocolade zult gieten
2. Als je werkt met grote stukken chocolade dan kan je die eerst fijn malen
Doe de chocolade in de beker en hak even
3 sec / snelheid 5
3. Smelt de chocolade
2 min / 50°C / snelheid 2
4. Spatel naar beneden en verwarm eventueel nog even bij
5. Giet met de beker de chocolade in kleine hoopjes op het bakpapier
6. Schud een beetje met het bakpapier zodat de chocolade mooi uitvloeit
7. Leg de nootjes en rozijntjes op elk schijfje chocolade en laat uitharden



Een zalige lekkernij!

Snel klaar en niet moeilijk om te maken.

