

Maak je eigen chocopasta

Koop eerlijke chocolade en klaar is kees. Hier het recept.

INGREDIËNTEN

- 200 ml volle melk
- 100 gram pure chocoladekorrels chocolate chips
- 10 eetlepels witte suiker
- 250 gram echte hoeveboter

INSTRUCTIES

1. Doe de 200 ml melk in een sauspannetje en zet op het vuur. Smelt hierin de 100 gram pure chocoladekorrels
2. onder voortdurend roeren met een spatel en maak als het ware donkere chocolademelk.
3. Van zodra de chocolade gesmolten is in de melk, giet je de chocolademelk in de blender, voeg 5 tot 10 eetlepels kristalsuiker toe
4. alsook 250 gram hoeveboter op kamertemperatuur gebracht (zachte boter) in kleine blokjes gesneden of geschept.
5. Roer: de boter zal in de warme melk gaan smelten.

6. Doe het deksel op de blender en mix alles door elkaar totdat de boter volledig gesmolten is en de suiker volledig is opgelost.

7. Giet uw zelfgemaakte chocopasta in een kommetje en roer met een eetlepel even om zodat je zeker bent dat alle boter gesmolten is.

8. Zet in de koelkast en laat minstens een half uur opstijven alvorens te smeren en te serveren op een snede brood.