

Recept voor zelfgemaakte gebroken chocolade

Ingrediënten

- chocolade, bijvoorbeeld restjes van Sinterklaas
- toppings naar keuze, zoals hazelnoten, smarties of tumtummetjes
- steelpan
- bakpapier
- bakplaat



Bereiding

1. Breek de overgebleven chocolade in kleine stukken en smelt deze au bain-marie in een steelpan op een matig vuur.
2. Hak de toppings indien nodig fijn.
3. Bekleed een bakplaat met bakpapier en bereid de toppings voor.
4. Smeer een dun laagje gesmolten chocolade op de bakplaat.
5. Versier naar hartenlust met de voorbereide toppings en laat bij voorkeur een nacht opstijven.
6. Breek de chocolade de volgende dag in stukken.