



Gezonde Chocoladeletters

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

90 gram cacaoboter
45 gram rauwe cacao
40 gram honing

Optioneel:

Blokje extra pure chocolade (ongeveer 15 gram)



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Gezonde Chocolateletters

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Pak de vuurvaste kom en een pannetje. Doe water in de pan. Zet de pan met water op het vuur en zet het vuur vervolgens niet te hoog. Doe vervolgens de cacaoboter in de kom. Zelf heb ik nog een klein blokje chocolade toegevoegd om het mengsel wat meer stevigheid te geven.

Zodra de cacaoboter helemaal is gesmolten, doe je het in een mengkom. Voeg zo snel mogelijk de cacaopoeder en de honing toe. Roer goed en zorg ervoor dat alles goed gemengd is én je geen klontjes meer hebt in je mengsel. Laat het mengsel vervolgens afkoelen en hiermee ook uitharden. Dit duurt ongeveer 10 minuten. Als het nog te vloeibaar is, loopt het namelijk aan de onderkant weer uit je spuitzak.

Als het mengsel in de spuitzak zit, kun je je letters gaan maken. Het mengsel is alleen nog niet hard genoeg om op te pakken en te eten. Leg het bakpapiertje daarom op een bord of schaal in de koelkast en laat ongeveer 2 uur uitharden in de koelkast. Je kunt daarna van deze chocolateletters gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL