

Poffertjes chooco experience

Ingrediënten

1 zak JAN poffertjes
500 gram melk chocolade
decoratie: nootjes, vruchtenhagel,
discodip
extra nodig: prikkertjes



Bereiding

STAP #1

Smelt de chocolade volgens de methode au-bain marie.

STAP #2

Verwarm ondertussen de poffertjes volgende de
aanwijzing op de verpakking.

STAP #3

Rijg de poffertjes aan een stokje en dip ze in de
gesmolten chocolade. Daarna snel de versiering naar jouw keuze
er overheen strooien!

TIP



Je kunt voor een extra
feestelijk effect witte
chocolade gebruiken. De choco-
lade dan wel op hele lage tempe-
ratuur smelten. Witte
chocolade smelt (en ver-
brandt) sneller dan bruine...

JE VINDT ZE
IN HET KOELVAK



Jan zo gebakken,
zóóó lekker!