

Chocolade-notenrotsjes

Dit heb je nodig:

175 gram witte chocolade
75 gram volkorenkoekjes
75 gram macademia-, para- of andere noten
50 gram rozijnen
175 gram pure chocolade

bakplaat
bakpapier



Bedek de bakplaat met bakpapier.

Hak de noten grof, breek de koekjes in stukjes en breek de chocolade in stukken.



Verwarm een pan met water en zet daarin een kom of een kleinere pan met de stukken chocolade erin, zodat de chocolade smelt.





Roer de koekkrumels, de noten en de rozijnen door de gesmolten chocolade.

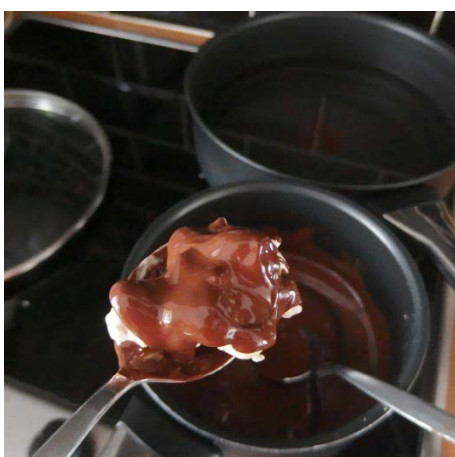


Schep volle theelepels van het chocolademengsel op de bakplaat.

Laat de chocolade in de koelkast stollen. Haal de rotsjes dan voorzichtig van het bakpapier.



Smelt de pure chocolade en laat even afkoelen.



Doop de rotsjes in de chocolade, of schenk er chocolade overheen met een lepel.

Leg de rotsjes op de bakplaat en laat ze in de koelkast stollen.





Als ze afgekoeld zijn, kun je ze opeten.
Eet smakelijk!

**KINDER-
VAKANTIEWERK**
ZAND-WANDELBOSS
DE REIT-ZORGVLIED 

Kijk voor meer leuke activiteiten op www.kvwzandwandelbos.nl.