

Koken met Belgische chocolade: chocoladeroosjes

Omschrijving

Heel eenvoudig te bereiden en snel klaar. Lekker om te smullen!

Ingrediënten

- * 300 g chocolade
- * 100 g suiker
- * 200 g cornflakes
- * een beetje melk

Bereidingswijze

1. Breek de chocolade in kleine stukjes en doe ze in een kookpannetje met melk.
2. Laat op een zacht vuurtje de chocolade smelten. Roer de hele tijd.
3. Haal de kookpan van het vuur als de chocolade gesmolten is. Strooi er de suiker in en roer goed.
4. Doe er de cornflakes bij en meng ze goed onder de chocolade.
5. Haal de cornflakes er met een lepel voorzichtig uit. Schep ze in kleine hoopjes in papieren vormpjes.
6. Laat ze een uur in de koelkast opstijven.

