

GEVEN IS LEUKER DAN KRIJGEN EN NOG LEUKER ALS HET ZELFGEMAAKT IS



Vind je de feestdagen duur? Niet als je het een beetje slim aanpakt en op tijd begint. Het enige wat je nodig hebt is een goed recept, ingrediënten en een beetje tijd en liefde. De komende weken geven wij jullie tips en recepten voor leuke, lekkere en vrij simpele gerechtjes. Met deze receptjes heb je een uniek cadeau om te geven tijdens de feestdagen!

Pepernootrotsjes

Dit is een heerlijke simpel te maken traktatie voor Pakjesavond! of geef het cadeau als je op visite gaat of ...zomaar ...succes gegarandeerd!

Ingrediënten:

-100 gram pure of melkchocolade

-ca. 100 gram pepernoten

-½ theel. speculaaskruiden

-Nodig 1 bakplaat of groot bord, 1 vel bakpapier 1 steelpan met dikke bodem, pollepel.



Bereiding:

Smelt de chocolade samen met de halve theel. speculaaskruiden in de steelpan op laag vuur of au bain marie, en blijf roeren.

Als de chocolade gesmolten is, haal je de pan van het vuur en voeg je de pepernoten toe en roer je het goed door zodat alle pepernoten bedekt zijn met een laagje chocolade.

Schep dan met een eetlepel kleine hoopjes op het bakpapier en laat minstens een uur in de koelkast staan tot het helemaal afgekoeld en opgedroogd is.

Bewaar het in een Koekblik of verpak het in cellofaan zakjes/papier om weg te geven.

Tip: dit is ook leuk om te maken met de overgebleven pepernoten/ chocoladeletters na Sinterklaasavond!

