

**"Geven is leuker dan krijgen"**

## **Room borstplaat**



### **Ingrediënten**

**200 gram suiker  
50 ml koffieroom  
1 eetlepel vanillearoma**

**Nodig: 1 garde, 1 bakplaat, 1 vel bakpapier,  
koek/uitsteekvormpjes**

# Bereiding

**Leg het vel bakpapier op een bakplaat of snijplank en maak het een beetje nat. Leg de natgemaakte vormpjes op het bakpapier. Doe alle ingrediënten in een pan met dikke bodem en breng aan de kook. kook het geheel ca. 4 min. op middelmatig hoog vuur tot de suikermassa los laat van de wand en er kleine belletjes ontstaan. Neem het pannetje van het vuur en roer ca. 2 min. tot het mengsel stijf begint te worden, maar nog wel vloeibaar is. Giet de suiker in de vormpjes. Zet, als de borstplaat hard geworden is, na ca. 30 minuten de vormpjes op hun kant, zodat de onderkant kan drogen. Verwijder de vormpjes pas als de borstplaat goed hard is.**

**Leuk om te geven, leuk om te krijgen!  
(of om lekker zelf op eten natuurlijk)**

**Fijne Feestdagen!**

**Liefs Team Il Bocconcino**