

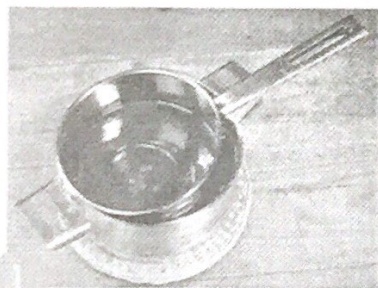
# Studentenchocolaatjes

## Benodigheden:

- 200 g pure chocolade
- naar keuze:
  - gehakte hazelnootjes,
  - rozijntjes,
  - amandelschilfers,
  - gekleurde suikerbolletjes...
- 1 blad bakpapier

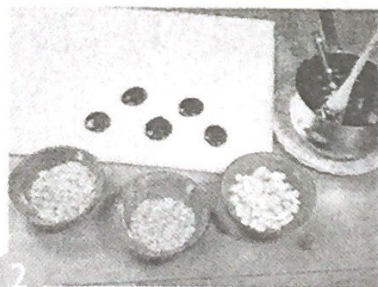
## Chocolade smelten

Chocolade kun je het best in een warmwaterbad laten smelten. Daarvoor doe je de chocolade in een pan (of vuurvaste kom) die je in een pan met water plaatst. Zet de pan-inde-pan op het vuur en verwarm het water. Let op dat het kokende water niet bij de chocolade terecht komt!



1. Neem de pan van het vuur en laat de gesmolten chocolade lauw worden onder voortdurend roeren.

Wanneer de chocolade te langzaam koelt, voeg je er enkele stukjes chocolade aan toe. Het beste resultaat krijg je wanneer de chocolade koudlauw aanvoelt.



2. Schik met een koffielepel kleine hoopjes gesmolten chocolade op het bakpapier.



3. Druk er naar eigen keuze en smaak nootjes, suikerbolletjes... in.

Laat de chocolaatjes goed afkoelen op een koele plaats (niet in de koelkast) en ze zijn zo klaar om te proeven!

