



Overige

Pindarotsjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram melkchocolade
100 gram pure chocolade
100 gram witte chocolade
200 gram pinda's (geroosterd)

Bereidingswijze

Smelt de 3 chocoladesoorten apart au bain-marie of in de microgolfoven. Halveer de hele pinda's.

Verdeel de pinda's in drie porties. Schep 1 portie door de gesmolten melkchocolade, de tweede portie door de pure chocolade en de laatste portie door de witte chocolade. Zet de drie kommetjes tien minuten in de koelkast.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en schep er hoopjes van het chocolade-notenmengsel op. Laat minstens in 1 uur hard worden in de koelkast.

