

| KNAPPERIGE NESTJES



Vanaf 5 jaar | Moeilijkheidsgraad: ★★ | 40 minuten voorbereiding en 1 uur in de koelkast

U heeft hiervoor nodig:

- 170 g pure chocolade van 70%
- 60 g gesmolten boter
- 1 citroen
- 2 kopjes van 250 ml met gepofte rijst (type Rice Krispies)
- 1 theelepel vanille
- 40 kleine paaseitjes van chocolade

Stappen :

- Rasp de citroen om 1 eetlepel te vullen met geraspte citroenschil.
- Breek de chocolade in stukken en laat ze au bain-marie smelten. Doe er de gesmolten boter en de citroenschil bij.
- Neem van het vuur en laat afkoelen.
- Doe er de gepofte rijst bij en roer regelmatig met een spatel zodat de rijst goed met chocolade wordt omhuld maar toch niet wordt geplet. Werk af met de vanille.
- Verdeel de bereiding over vormpjes van silicone (die zijn gemakkelijker te ontvormen) en maak er met een lepel nestjes van.
- Zet 1 uur in de koelkast.
- Haal de nestjes uit de vormpjes en vul ze met paaseitjes of snoepjes.
- Smakelijk!