

CHOCO-HAZELNOOT PAASNEST



+ 3 jaar | Moeilijkheidsgraad: ★ | 1 uur (Bereiding: 40 min - Kooktijd: 20 min)

Benodigheden

U heeft hiervoor nodig:

- [KLEINE CHENILLEDRAAD](#)
- [INOX SLAKOM MET ZUIGNAP](#)
- [ELEKTRONISCHE KEUKENWEEGSCHAAL](#)

Ingrediënten (voor 6 porties) :

- 125 g boter
- 125 g dessertchocolade
- 3 eieren
- 100 g suiker
- 50 g bloem
- 125 g hazelnootpoeder

+ Het pedagogische +punt

Creatief koken

Stappen

- Verwarm de oven voor op 180°C (gasstand 6).
- Smelt de chocolade met de boter op laag vuur of in de magnetron.
- Klop in een kom de eieren en de suiker tot het mengsel wit wordt.
- Voeg de bloem, het hazelnootpoeder en vervolgens het gesmolten chocolade/botermengsel toe en meng met een houten lepel tot een gladde massa.
- Giet in de individuele vormen en bak gedurende 15-20 minuten.

Leg voor het opdienen een paar paasei snoepjes om het nestje compleet te maken!