



WWW.ALLESKUNNER.BE

Vorwerk Thermomix
RECEPT
De Alleskunner in uw keuken

info@alleskunner.be tel 050396865

Chocolade stengels



Ingrediënten:

Voor de stokjes (14stuks): 250 gr tarwebloem, 10 gr bakpoeder, 25 gr witte suiker, 155 gr lauw water, snuifje zout

Voor de afwerking: 150 gr chocolade, 45 gr room, gekleurde snoep sprinklers

- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Voeg 250 gr tarwebloem, 10 gr bakpoeder, 25 gr witte suiker, 155 gr lauw water, snuifje zout toe aan de mengbeker 2 min/deegfunctie
- Haal uit verdeel de deeg in 14 gelijke delen, maak er eerst een bolletje van en rol ze vervolgens tot smalle stokjes en leg ze op een siliconen matje of bakpapier
- Bak ze gedurende 25 min in de oven
- Laat ze afkoelen
- Voeg in de mengbeker 150gr chocolade, 45 gr room 3 min/55 graden / snelheid 1
- Schraap even de chocolade die aan de zijkant kleeft naar beneden en verwarm nog even 2 min/55 graden/snelheid 1
- Dip de enkel stokjes in de chocolade en strooi er de verschillende snoep sprinklers op voeg ze toe aan een glas
- Serveer de rest van de stokjes met de chocolade en de sprinklers zodat de gasten zelf kunnen dippen