

# **MOEDERDAG RECEPT**

## **Luchtige chocolade-pindabrokken**

### **Ingrediënten:**

5 Rijstwafels

### **En van Fair Trade Original:**

3 eetl. Pindakaas

2 pakjes Minireepjes melk of puur

1 pak Vlokken

### **Bereidingswijze :**

- Verkruimel de rijstwafels boven een kom en voeg de pindakaas toe.
- Meng dit goed door elkaar (dit gaat het eenvoudigst met je handen).
- Verhit een pan met een laag water en hang hierboven een, liefst metalen, kom die het water net niet raakt.
- Breek de chocola in stukken en leg ze in de kom boven het vuur.
- Laat de chocola au-bain-marie smelten en roer af en toe door.
- Giet, zodra de chocola gesmolten is, het rijstwafelmengsel erbij en neem van het vuur.
- Bedek een bakplaat met bakpapier.
- Verdeel het mengsel met behulp van een spatel over het bakpapier en strijk het uit tot een plak van ca. 1 cm dik.
- Bestrooi royaal met de vlokken en laat drogen.
- Breek het geheel voor het serveren in gelijke brokken.