

# Bereidingsinstructies

## Chocolade Maken Kit

Raw Chocolate Company

1. Maal met een blender 60 gram kokosbloesemsuiker fijn tot het een glad, fijn poeder is
2. Smelt op lage temperatuur 90 gram cacaoboter druppels tot een vloeibare, egale substantie
3. Voeg de 60 gram kokosbloesemsuiker en 60 gram cacaopoeder toe aan de gesmolten cacaoboter. Roer goed door totdat het één geheel wordt.
4. Voeg de chocoladerozijnen en chocoladeamandelen toe aan de siliconen mal. Eén rozijn of per amandel per individueel malletje werkt goed.
5. Voeg met een lepel de gesmolten chocolademix toe aan de malletjes.
6. Laat de chocolade opstijven in de koelkast of vriezer.

Geniet van je zelfgemaakte chocolade!

Vragen over de **Chocolade Maken Kit**? Stuur een mail naar [service@yoghurt.nl](mailto:service@yoghurt.nl)

