

Pindakaastoffees.

Ingrediënten: 200 gr. caramels(Lonka, vanille), 75 gr. melkchocolade, 1 eetlepel melk, 3 eetlepels pindakaas, 2 1/2 kopje gebroken corn flakes

Ik maak altijd een viervoudig recept, dus de hoeveelheden op de foto's zie je vier keer het lijstje hierboven. Lees eerst de extra aanwijzingen. Verder spreekt de fotocollage voor zich. De pan zet je op een middelgrote pit met het vuur half hoog. Zorg dat je continu roert, anders loop je het risico dat het aanbrandt. Het is de bedoeling dat de chocola en caramel helemaal gesmolten zijn, voordat je de andere ingrediënten toevoegt. Met de keukenrol dep je overtollig vet op. Snijden kan na enkele uren, als het weer op kamertemperatuur is. Mocht je dat te lang duren, proef dan even met behulp van een theelepeltje.

