Gesmolten sneeuwpop

1. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier.
2. Smelt de witte chocolade in een kom boven een pan met kokend water. Roer de chocolade goed door tijdens het smelten.
3. Schep met een lepel kleine hoopjes gesmolten chocolade op het bakpapier. Leg op elk hoopje een marshmallow.
4. Zet de sneeuwpoppen 15 minuten in de vriezer totdat de chocolade hard is geworden.
5. Geef de sneeuwpop met de zwarte stift een gezichtje en met de oranje stift een wortelneus.
6. Smelt de bruine chocolade voor de knoopjes en armen.
7. Teken de knoopjes en armen met de bruine chocolade. Gebruik hiervoor de achterkant van een cocktailpriker.
8. Zet je sneeuwpoppen weer even in de vriezer totdat ook de bruine chocolade hard is geworden.

Dit heb je nodig:

- 400 gram witte chocolade
- 50 gram bruine chocolade
- Marshmallows
- Oranje decoratiestift
- Zwarte decoratiestift
- Bakpapier
- Cocktailprikker



Wil je meer traktaties?
Ga dan naar zappelin.nl/recepten
of download de gratis app