

## CHOCO PASTA

Benodigdheden : voor **4** personen

2	dl	Volle melk
100	gr	Pure chocolade
10	el	Kristalsuiker
250	gr	ECHTE boter

Bereidingstijd: 15 minuten

Werkwijze :

Doe de 2 dl melk in een pannetje en zet op het vuur.

**Smelt** hierin de 100 gram pure chocolade onder voortdurend roeren met een spatel en maak als het ware donkere chocolademelk. **ALLEEN SMELTEN** zeker niet koken.

Van zodra de chocolade gesmolten is in de melk, giet je de chocolademelk in de blender, voeg 5 tot 10 eetlepels kristalsuiker toe alsook 250 gram hoeveboter op kamertemperatuur gebracht (zachte boter) in kleine blokjes gesneden of geschept.

Roer: de boter zal in de warme melk gaan smelten.

Doe het deksel op de blender en mix alles door elkaar totdat de boter volledig gesmolten is en de suiker volledig is opgelost.

Of blijf roeren tot alles is opgelost.

Giet uw zelfgemaakte chocopasta in een kommetje en roer met een eetlepel even om zodat je zeker bent dat alle boter gesmolten is.

Zet in de koelkast en laat minstens een half uur opstijven alvorens te smeren en te serveren op een snede brood.

Liever met hazelnootpasta? Doe er dan voor het mengen nog een lepeltje hazelnootpasta bij.

Smakelijk.

=====