

Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

Marshmallowkoekjes met chocolade en hagelpret

Wat heb je nodig?

20 mariabiscuits

10 marshmallows

200 g pure chocolade

6 el gemalen kokos

65 g hagelpret

Hoe maak je het klaar?

1. Leg 10 koekjes op een bord (let erop dat het bord heet wordt). Leg op elk koekje 1 marshmallow.
2. Zet het bord in de magnetron. Zet de magnetron 10 seconden op de allerhoogste stand. Doe dit opnieuw totdat de marshmallows 2 keer zo groot zijn geworden.
3. Leg de andere 10 koekjes voorzichtig op de gesmolten marshmallows. Laat ze een half uur afkoelen.
4. Smelt de chocolade 'au bain-marie' (zoek dit op in het kookwoordenboek).
5. Leg een stuk bakpapier klaar. Doop de marshmallowkoekjes voorzichtig helemaal in de chocolade en leg ze op het bakpapier.
6. Bestrooi 5 koekjes met de kokos en de andere 5 met de hagelpret. Laat ze 30 minuten hard worden. Klaar!

Bron: ah.nl

