

Eenhoorn warme chocolademelk / Unicorn hot chocolate



De boodschappen voor 2

300 ml melk
50 gram witte chocolade
roze voedingskleurstof

optioneel

125 ml slagroom
gekleurde sprinkels

Vandaag maken we een heel bijzondere warme chocolademelk, voor iedereen die van Eenhoorns houdt! We steken zelfgemaakte foam Eenhoorn-oortjes op de glazen. Voor extra feestelijk klop je slagroom en strooi je er sprinkletjes op.

Zo maak je de Eenhoorn chocolademelk

Klop eventueel de slagroom stijf.
Breng de melk tegen de kook en neem de pan van het vuur.
Roer de chocola er door, roer tot het helemaal gesmolten is.
Roer dan de roze kleurstof er ook door.

Optioneel

Schep wat slagroom op de Eenhoorn chocolademelk en strooi er dan spinkeltjes over.

Snazzie wenst jullie een magisch weekend!

Eenhoorn warme chocolademelk / Unicorn hot chocolate



Shopping list for 2

300ml milk
50g white chocolate
pink food colouring

optional

125ml double cream
coloured sprinkles

Today we make a very special hot chocolate, for everyone who loves Unicorns! We make Unicorn ears from foam and stick them in the glasses. For an extra special drink you whip double cream and scatter coloured sprinkles on top.

How to make the Unicorn chocolate milk

Whip (if chosen) the cream stiff.

Bring the milk to the boil then remove the pan from the heat.

Stir in the chocolate, stir until it has completely melted.

Stir in the pink food colouring too.

Optional

Spoon some whipped cream on the unicorn hot chocolate, then scatter sprinkles on top.

Snazzie wishes you a magical weekend!