

Kerst chocolademelk / Christmas hot chocolate



De boodschappen

200 gram Tony's chocolade (melk of puur)

150 ml slagroom (eventueel light)

6 candy canes

600 ml halfvolle melk

zak mini-marshmallows

Gezellig op kerstavond met de kids versierde warme chocolademelk drinken!

Zo maak je kerst-chocolademelk voor 6 kleine of 3 grote bekers

Smelt de chocola au bain marie, doe het in een pan en roer de melk erdoor.

Breng de melk tegen de kook maar het mag niet koken, verhit het op het laagste pitje.

Neem de pan van het vuur en roer de slagroom door de hete chocolademelk.

Versier de bekers met mini-marshmallows en candy canes.

Hoe langer je met je candy cane door de chocolademelk roert, hoe meer pepermint je proeft.

Wij wensen jullie een heerlijke kerstavond!

Kerst chocolademelk / Christmas hot chocolate



Shopping list

200g Tony's chocolate (milk or dark to taste)

150ml double or single cream

6 candy canes

600 ml semi skimmed milk

bag of mini marshmallows

Lovely on Christmas Eve, to drink hot chocolate with decorations together with the kids!

How to make Christmas hot chocolate for 6 regular or 3 large cups

Melt the chocolate au bain marie, pour it in a pan and stir in the milk.

Bring the milk to the boil but do not allow it to actually boil, heat it thoroughly on lowest heat.

Remove the hot chocolate from the heat then stir in the cream.

Decorate the cups with mini marshmallows and candy canes.

The longer you stir with your candy cane, the more peppermint flavour you taste.

Wishing you a wonderful Christmas Eve!