

Chocolade lollies / Chocolate lollipops



Boodschappenlijstje

200 gram chocolade, puur, melk of wit
oranje sprinkeltjes
gouden sprinkels
of noten, rozijntjes of oranje M&M's

optioneel:

een lollie-vorm
lollistokjes

Zo maak je chocolade-lollies

Leg de stokjes in de lollievorm.

Smelt de chocolade au bain marie in een vuurvast kannetje.

Schenk de chocolade in de vorm.

Laat de chocolade helemaal afkoelen, laat het dan harden in de ijskast.

Neem de lollies uit de vorm en laat ze op kamertemperatuur komen.

Druk voorzichtig de sprinkeltjes of andere versiering op de lollies.

Chocolade lollies / Chocolate lollipops



Shopping list

200g chocolate, dark, milk or white
orange sprinkles
golden sprinkles
or nuts, raisins or orange M&M's

Optional:

a lollipop mold
lollipop sticks

How to make chocolate lollipops

Place the sticks in the lollipop mold.

Melt the chocolate au bain marie in a heatproof pitcher.

Pour the chocolate into the mold.

Let the chocolate cool completely, then let it set in the refrigerator.

Remove the lollipops from the mold and let them come to room temperature.

Gently press the sprinkles or other decorations on the lollipops.