

Valentijn chocolade lollies / Valentine chocolate pops



De boodschappen

75 gram Tony's melkchocolade
Oreo double cream koekjes
roze en rode sprinkeltjes

3 eetlepels kookroom
hart sprinkeltjes
lollie-stokjes

Wij smolten 75 gram chocola en maakten 6 lollies. Er hadden er gemakkelijk meer gemaakt kunnen worden want wij dopen maar 1 kant van de lollies in de chocola, dat leek ons wel genoeg ;) Dus smelt wat minder chocolade of maak meer lollies!

Zo maak je Valentijn-lollies

Breng een laagje water aan de kook, hak de chocola en doe het in een vuurvaste kom.

Voeg de kookroom toe en laat de chocola au bain marie smelten.

Haal de koekjes voorzichtig van elkaar en plak de stokjes erin

Steek de lolliestokjes eerst in de gesmolten chocolade en druk ze dan in de vulling van de Oreo's.

Druk de koekhelften weer op elkaar en laat de chocola hard worden.

Roer het restant gesmolten chocola even door en doop er 1 kant van de Oreo lollies in.

Strooi de suikerhartjes en sprinkels op de nog natte chocolade.

Laat de Valentijn-lollies drogen op bakpapier. Nu kun je de lollies uitdelen of eerst mooi inpakken.

Fijne Valentijnsdag!

Valentijn chocolade lollies / Valentine chocolate pops



Shopping list

75g Tony's milk chocolate
Oreo double cream cookies
pink and red sprinkles

3 tablespoons single cream
heart sprinkles
sticks for lollipops

We melted 75 grams of chocolate and made 6 pops. We could easily have made more because we only put one side of the pops in, that seemed like enough chocolate ;) So melt a little less chocolate or make more pops!

How to make Valentine pop

Bring a layer water to the boil. Chop the chocolate and place it in a heat proof bowl.

Add the single cream and let the chocolate melt au bain marie.

Take the biscuits gently apart then stick the sticks in.

Stick the lollipop sticks in the melted chocolate then press them in the Oreo filling.

Press the halves back on top and allow the chocolate to set.

Stir the remaining melted chocolate a sec ond and dip in one side of the Oreo Pops.

Sprinkle sugar hearts and sprinkles on the still wet chocolate.

Let the Valentine pops set on baking paper. Present the pops as they are or wrap them nicely.

Happy Valentine's Day!