



Vraag een volwassene om je te helpen!

## Aardbeienbonbons

*Wat heb je nodig?*

een doosje verse aardbeien, 2 repen chocolade (puur of melk), het siliconen vormpje dat bij de *De Choco Cup* zit

*Aan de slag:*

1. Was een handjevol aardbeien en haal de kroontjes eraf. Pureer de aardbeien met een blender of mixer.
2. Smelt de chocolade. Dit kan je in de magnetron doen (let op: geen lepels of vorken in de magnetron!), maar ook in een pannetje op het fornuis.
3. Gebruik een vork om de chocolade met de gepureerde aardbeien te mengen.
4. Pak een spatel en verdeel de aardbeienchocolade over het vormpje en zorg dat alle gaatjes goed gevuld zijn. Strijk de overbodige aardbeienchocolade eraf.
5. Zet de gevulde vormpjes in de koelkast totdat de chocolade hard is.
6. Wip de aardbeienbonbons eruit. Mocht dit lastig gaan, zet het vormpje dan heel even in een bakje warm water, zodat de bonbons loskomen van de vorm. Jippie! Heerlijke aardbeienbonbons! Makkelijk, snel en leuk om uit te delen.

## Muntchocolaatjes

*Wat heb je nodig?*

twee repen chocolade (puur of hazelnoot), munt (een kruid), het siliconen vormpje dat bij de *De Choco Cup* zit

*Aan de slag:*

1. Smelt de chocolade. Dit kan je in de magnetron doen (let op: geen lepels of vorken in de magnetron!), maar ook in een pannetje op het fornuis.
2. Snijdt de munt in hele kleine stukjes of gebruik hier een kruidenschaar voor.
3. Voeg de munt toe als de chocolade helemaal gesmolten is. Roer alles door.
4. Pak een spatel en verdeel de muntchocolade over het vormpje en zorg dat alle gaatjes goed gevuld zijn. Strijk de overbodige chocolade eraf.
5. Zet de gevulde vormpjes in de koelkast totdat de chocolade hard is.
6. Wip de chocolaatjes eruit. Mocht dit lastig gaan, zet het vormpje dan in een bakje warm water, zodat de chocolaatjes loskomen van de vorm.



**Hoera! Heerlijk frisse muntchocolaatjes!**

*Tip:*

Versier de chocolaatjes en bonbons met leuke decoratiestrooisels, zoals discokorreltjes of suikerhartjes. Zo maak je alles extra feestelijk. Als je het speciale Choco Cup-vormpje niet hebt, gebruik dan een andere vorm die je in de keuken of winkel kunt vinden. Je kunt zelfs een ijsblokjeshouder gebruiken.