


10 Easy Chocolade Recepten






- Bacon -



Ingrediënten

- 115 gram ongezouten boter
- 118 gram cacao poeder
- 1/2 theelepel vanille extract
- 170 gram honing
- 1/4 theelepel zeezout
- 75 gram stukjes bacon

Bereidingswijze

1. Smelt de boter in een middelgroot pannetje op laag vuur.
2. Zodra de boter is gesmolten mix je de cacao poeder, vanille extract, zeezout, en honing. Blijf roeren totdat je een dikke chocolade textuur hebt.
3. Roer nogmaals heel snel voor 30 seconden en zorg ervoor dat de chocolade niet gaat overkoken, anders verbrand deze. Haal van het vuur af.
4. Mix de stukjes bacon in het mengsel.
5. Nu de chocolademix nog steeds warm is kun je hem geleidelijk over een vel met [vet gemaakte] bakpapier uitsmeren.
6. Als de mix hard geworden is [voor hare chocolade laat in koelkast hard worden] snijd je de chocolade in stukken.

- Kokosvlokken -



Ingrediënten

- 115 gram ongezouten boter
- 118 gram cacao poeder
- 1/2 theelepel vanille extract
- 170 gram honing
- 1/4 theelepel zeezout
- 45 gram kokosschaafsel

Bereidingswijze

1. Smelt de boter in een middelgroot pannetje op laag vuur.
2. Zodra de boter is gesmolten mix je de cacao poeder, vanille extract, zeezout, en honing. Blijf roeren totdat je een dikke chocolade textuur hebt.
3. Roer nogmaals heel snel voor 30 seconden en zorg ervoor dat de chocolade niet gaat overkoken, anders verbrand deze. Haal van het vuur af.
4. Mix de kokosschaafsel in het mengsel.
5. Nu de chocolademix nog steeds warm is kun je hem geleidelijk over een vel met [vet gemaakte] bakpapier uitsmeren.
6. Als de mix hard geworden is [voor hare chocolade laat in koelkast hard worden] snijd je de chocolade in stukken.

- Koffie Crunch -



Ingrediënten

- 115 gram ongezouten boter
- 118 gram cacao poeder
- 1/2 theelepel vanille extract
- 170 gram honing
- 1/4 theelepel zeezout
- 100 gram gemalen koffiebonen

Bereidingswijze

1. Smelt de boter in een middelgroot pannetje op laag vuur.
2. Zodra de boter is gesmolten mix je de cacao poeder, vanille extract, zeezout, en honing. Blijf roeren totdat je een dikke chocolade textuur hebt.
3. Roer nogmaals heel snel voor 30 seconden en zorg ervoor dat de chocolade niet gaat overkoken, anders verbrand deze. Haal van het vuur af.
4. Mix de gemalen koffie in het mengsel.
5. Nu de chocolademix nog steeds warm is kun je hem geleidelijk over een vel met [vet gemaakte] bakpapier uitsmeren.
6. Als de mix hard geworden is [voor hare chocolade laat in koelkast hard worden] snijd je de chocolade in stukken.

- Cashew Boter Crunch -



Ingrediënten

- 115 gram ongezouten boter
- 118 gram cacao poeder
- 1/2 theelepel vanille extract
- 170 gram honing
- 1/4 theelepel zeezout
- 95 gram stukjes cashewnoten
- 115 gram cashewboter

Bereidingswijze

1. Smelt de boter in een middelgroot pannetje op laag vuur.
2. Zodra de boter is gesmolten mix je de cacao poeder, cashewboter, vanille extract, zeezout en honing. Blijf roeren totdat je een dikke chocolade textuur hebt.
3. Roer nogmaals heel snel voor 30 seconden en zorg ervoor dat de chocolade niet gaat overkoken, anders verbrand deze. Haal van het vuur af.
4. Mix de stukjes cashew in het mengsel.
5. Nu de chocolademix nog steeds warm is kun je hem geleidelijk over een vel met [vet gemaakte] bakpapier uitsmeren.
6. Als de mix hard geworden is snijd je de chocolade in stukken.

- Amandel Boter -



Ingrediënten

- 115 gram ongezouten boter
- 118 gram cacao poeder
- 1/2 theelepel vanille extract
- 170 gram honing
- 1/4 theelepel zeezout
- 115 gram amandelboter

Bereidingswijze

1. Smelt de boter in een middelgroot pannetje op laag vuur.
2. Zodra de boter is gesmolten mix je de cacao poeder, amandelboter, vanille extract, zeezout, en honing. Blijf roeren totdat je een dikke chocolade textuur hebt.
3. Roer nogmaals heel snel voor 30 seconden en zorg ervoor dat de chocolade niet gaat overkoken, anders verbrand deze. Haal van het vuur af.
4. Nu de chocolademix nog steeds warm is kun je hem geleidelijk over een vel met [vet gemaakte] bakpapier uitsmeren.
5. Als de mix hard geworden is [voor hare chocolade laat in koelkast hard worden] snijd je de chocolade in stukken.

- Macadamia -



Ingrediënten

- 115 gram ongezouten boter
- 118 gram cacao poeder
- 1/2 theelepel vanille extract
- 170 gram honing
- 1/4 theelepel zeezout
- 90 gram macadamiastukjes

Bereidingswijze

1. Smelt de boter in een middelgroot pannetje op laag vuur.
2. Zodra de boter is gesmolten mix je de cacao poeder, vanille extract, zeezout, en honing. Blijf roeren totdat je een dikke chocolade textuur hebt.
3. Roer nogmaals heel snel voor 30 seconden en zorg ervoor dat de chocolade niet gaat overkoken, anders verbrand deze. Haal van het vuur af.
4. Mix de stukjes macadamia in het mengsel.
5. Nu de chocolademix nog steeds warm is kun je hem geleidelijk over een vel met [vet gemaakte] bakpapier uitsmeren.
6. Als de mix hard geworden is [voor hare chocolade laat in koelkast hard worden] snijd je de chocolade in stukken.

- Hazelnoot -



Ingrediënten

- 115 gram ongezouten boter
- 118 gram cacao poeder
- 1/2 theelepel vanille extract
- 170 gram honing
- 1/4 theelepel zeezout
- 90 gram hazelnoten in stukjes

Bereidingswijze

1. Smelt de boter in een middelgroot pannetje op laag vuur.
2. Zodra de boter is gesmolten mix je de cacao poeder, vanille extract, zeezout, en honing. Blijf roeren totdat je een dikke chocolade textuur hebt.
3. Roer nogmaals heel snel voor 30 seconden en zorg ervoor dat de chocolade niet gaat overkoken, anders verbrand deze. Haal van het vuur af.
4. Mix de stukjes hazelnoot in het mengsel.
5. Nu de chocolademix nog steeds warm is kun je hem geleidelijk over een vel met [vet gemaakte] bakpapier uitsmeren.
6. Als de mix hard geworden is [voor hare chocolade laat in koelkast hard worden] snijd je de chocolade in stukken.

- Cashew -



Ingrediënten

- 115 gram ongezouten boter
- 118 gram cacao poeder
- 1/2 theelepel vanille extract
- 170 gram honing
- 1/4 theelepel zeezout
- 95 gram stukjes cashewnoten

Bereidingswijze

1. Smelt de boter in een middelgroot pannetje op laag vuur.
2. Zodra de boter is gesmolten mix je de cacao poeder, vanille extract, zeezout, en honing. Blijf roeren totdat je een dikke chocolade textuur hebt.
3. Roer nogmaals heel snel voor 30 seconden en zorg ervoor dat de chocolade niet gaat overkoken, anders verbrand deze. Haal van het vuur af.
4. Mix de stukjes cashew in het mengsel.
5. Nu de chocolademix nog steeds warm is kun je hem geleidelijk over een vel met [vet gemaakte] bakpapier uitsmeren.
6. Als de mix hard geworden is [voor hare chocolade laat in koelkast hard worden] snijd je de chocolade in stukken.

- Amandelen -



Ingrediënten

- 115 gram ongezouten boter
- 118 gram cacao poeder
- 1/2 theelepel vanille extract
- 170 gram honing
- 1/4 theelepel zeezout
- 110 gram stukjes amandel

Bereidingswijze

1. Smelt de boter in een middelgroot pannetje op laag vuur.
2. Zodra de boter is gesmolten mix je de cacao poeder, vanille extract, zeezout, en honing. Blijf roeren totdat je een dikke chocolade textuur hebt.
3. Roer nogmaals heel snel voor 30 seconden en zorg ervoor dat de chocolade niet gaat overkoken, anders verbrand deze. Haal van het vuur af.
4. Mix de stukjes amandel in het mengsel.
5. Nu de chocolademix nog steeds warm is kun je hem geleidelijk over een vel met [vet gemaakte] bakpapier uitsmeren.
6. Als de mix hard geworden is [voor hare chocolade laat in koelkast hard worden] snijd je de chocolade in stukken.

- Rozijnen -



Ingrediënten

- 115 gram ongezouten boter
- 118 gram cacao poeder
- 1/2 theelepel vanille extract
- 170 gram honing
- 1/4 theelepel zeezout
- 90 gram rozijnen

Bereidingswijze

1. Smelt de boter in een middelgroot pannetje op laag vuur.
2. Zodra de boter is gesmolten mix je de cacao poeder, vanille extract, zeezout, en honing. Blijf roeren totdat je een dikke chocolade textuur hebt.
3. Roer nogmaals heel snel voor 30 seconden en zorg ervoor dat de chocolade niet gaat overkoken, anders verbrand deze. Haal van het vuur af.
4. Mix de rozijnen in het mengsel.
5. Nu de chocolademix nog steeds warm is kun je hem geleidelijk over een vel met [vet gemaakte] bakpapier uitsmeren.
6. Als de mix hard geworden is [voor hare chocolade laat in koelkast hard worden] snijd je de chocolade in stukken.

- Paranoten -



Ingrediënten

- 115 gram ongezouten boter
- 118 gram cacao poeder
- 1/2 theelepel vanille extract
- 170 gram honing
- 1/4 theelepel zeezout
- 90 gram stukjes paranoten

Bereidingswijze

1. Smelt de boter in een middelgroot pannetje op laag vuur.
2. Zodra de boter is gesmolten mix je de cacao poeder, vanille extract, zeezout, en honing. Blijf roeren totdat je een dikke chocolade textuur hebt.
3. Roer nogmaals heel snel voor 30 seconden en zorg ervoor dat de chocolade niet gaat overkoken, anders verbrand deze. Haal van het vuur af.
4. Mix de stukjes paranoten in het mengsel.
5. Nu de chocolademix nog steeds warm is kun je hem geleidelijk over een vel met [vet gemaakte] bakpapier uitsmeren.
6. Als de mix hard geworden is [voor hare chocolade laat in koelkast hard worden] snijd je de chocolade in stukken.

- Zeezout -



Ingrediënten

- 115 gram ongezouten boter
- 118 gram cacao poeder
- 1/2 theelepel vanille extract
- 170 gram honing
- 1/4 theelepel zeezout

Bereidingswijze

1. Smelt de boter in een middelgroot pannetje op laag vuur.
2. Zodra de boter is gesmolten mix je de cacao poeder, vanille extract, zeezout, en honing. Blijf roeren totdat je een dikke chocolade textuur hebt.
3. Roer nogmaals heel snel voor 30 seconden en zorg ervoor dat de chocolade niet gaat overkoken, anders verbrand deze. Haal van het vuur af.
4. Nu de chocolademix nog steeds warm is kun je hem geleidelijk over een vel met [vet gemaakte] bakpapier uitsmeren.
5. Als de mix hard geworden is [voor hare chocolade laat in koelkast hard worden] snijd je de chocolade in stukken.