



# Kookweb.be

## Chocoladecups.

### Benodigdheden:

- 150g pure en 150g melkchocolade
- 50g boter
- 2-3 el speculaaspasta
- zout

### Bereiding:

Smelt de chocolade met de boter en bestrijk papieren cakevormpjes met een laagje. Laat even opstijven in de koelkast. Vul de vormpjes met wat speculaaspasta, leg daarop wat gesmolten chocolade en laat opnieuw opstijven in de koelkast. Werk ze af met een snufje zout en serveer onmiddellijk

**Recept rubriek:** Kindergerechten