INGREDIËNTEN

Voor 12 stuks
3 rijstwafels
100 gr pure chocola (ongeveer 55% cacao)
10 gr pistache noten



CHOCOTUSSENDOORTJE

Bevat per stuk: Kcal: 56 | Eiwit: 0,8 gr | Koolhydraten: 5,1 gr | Vet: 3,5 gr | Vezels: 1,0 gr

ZO MAAK JE HET

• Vermaal de pistachenoten in een keukenmachine of hak ze fijn met een mes.
• Breek elke rijstwafel in vier stukken.
• Smelt 2/3 deel van de chocola au bain marie (in een schaal of kom bovenop een pan kokend water).
• Zodra de chocola gesmolten is haal je de schaal van de warmtebron en roer je de overige chocola erdoor totdat deze gesmolten is. Je doet het op deze manier om ervoor te zorgen dat de temperatuur van de chocola alweer een beetje daalt.
• Haal elke rijstwafel door de chocola en leg ze daarna op een stuk bakpapier. Dit kun je met je handen doen maar je kunt de stukken ook aan een cocktailprikker prikken.
• Bestrooi de chocosnacks met de pistachenoten.
• Laat de snacks uitharden tot je ze van het bakpapier kunt halen.

TIPS EN TRICKS

• Je kunt deze snacks bewaren in een (koek)trommel. Eventueel in de koelkast maar dat is niet per se nodig.