



Kookweb.be

Notenpralines.

Benodigdheden:

- 200g melk- en 200g witte chocolade
- 100g amandelen en 100g pecannoten

Bereiding:

Verdeel de noten over een ovenschaal en rooster ze goudbruin op 160 graden. Smelt ondertussen de chocolade, elk in een aparte kom. Dompel de noten met een pincet of vork volledig onder in de chocolade en leg ze op een vel bakpapier. Schuif de bakplaat een kwartiertje in de diepvries of koelkast en bewaar nadien in een afgesloten pot ... of eet ze gewoon lekker op!

Recept rubriek: Kindergerechten