

Krokante chocolade & karamel rotsjes

Ingrediënten:

50 gr marsrepen in stukken
50 g melkerijboter
70 g cornflakes
Papieren cupjes, klein formaat

Bereiding:

Smelt de marsrepen in de mengkom.
Stel in: 50 °C / roerstand / tot gesmolten

Indien gesmolten, voeg er de boter in blokjes bij en laat eveneens smelten.
Stel in: 50 °C / roerstand / tot gesmolten

Voeg er de cornflakes bij en laat kort vermengen.
Stel in: 50 °C / 20 sec / stand 1 / linksom draaien

Laat wat afkoelen.

Portioneer met 2 lepels het mengsel in de cupjes en laat alles afkoelen.

Lekker krokant hapje als versnapering of dessertbuffet of dessertbord.

