

Marshmallow pops / Marshmallow pops



Boodschappenlijstje

een zak marshmallows

1 stuk chocolade, kleur naar smaak

lollie stokjes

gekleurde sprinkels

suikeroogjes

Zo maak je Marshmallow pops

Zet een steelplan met een laagje water middelmatig hoog op,

Zet er een heatproof schaalje op en breng het water aan de kook.

Hak de chocolade fijn, doe het in het hittebestendig schaalje en laat het smelten.

Neem de pan van het vuur als de chocolade net begint te smelten.

Doop de lolliestokjes in de hete chocolade en steek ze dan in de marshmallows.

Laat de chocolade op de stokjes hard worden,

Roer nu de warme chocolade snel glad en zet het opzij om af te koelen.

Doop de marshmallows eerst in de chocolade en draai ze rond door de sprinkeltjes.

Plak de suikeroogjes met wat chocolade op de marshmallow, laat de chocolade goed drogen.

Zet de Marshmallow Pops rechtop in een glas, dan kan de achterkant ook drogen

Marshmallow pops / Marshmallow pops



Shopping list

a bag of marshmallows

1 bar of chocolate, colour to taste

lollipop sticks

coloured sprinkles

sugar eyes

How to make Marshmallow pops

Place a saucepan with a layer of water on medium high,

Place a heatproof bowl on top and bring the water to the boil.

Chop the chocolate finely, put it in the heatproof bowl and let it melt.

Remove the pan from the heat when the chocolate just starts to melt.

Dip the lollipop sticks in the hot chocolate and then stick them in the marshmallows.

Let the chocolate on the sticks harden,

Now stir the warm chocolate quickly smooth and put it aside to cool.

First dip the marshmallows in the chocolate and turn them around through the sprinkles.

Stick the sugar eyes on the marshmallows with some chocolate and let the chocolate dry well.

Place the Marshmallow Pops upright in a glass, so the back can dry too