



Het virtuele Restaurant

Chocolademelk

	<p><u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>1 dessertlepel cacao 1 dessertlepel suiker (naar smaak) zie maattabel</p>	<p>Chocoladedrank gemaakt met melk of alleen water of een combinatie van beide is al zolang aan het St.Nicolaasfeest gekoppeld zolang dit bestaat.</p> <p>Doe de ingrediënten in een beker en meng dit doorelkaar. Roer er dan een beetje lauwwarm water door totdat het er uit ziet als gesmolten chocolade. Voeg dan de goed warme melk of water toe en roer dit goed door. Drink de drank zo heet mogelijk, en serveer er een speculaasje of een stuk van een speculaaspop bij.</p>

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Éénpans gerechten](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)
- [Favorieten](#)



[Bakkerijmuseum](#)
[Baby kookboek](#)
[Bureau voor de voeding](#)
[Heel Holland bakt](#)



[Callebaut](#)
[Chocoloco](#)
[Martinez chocolade](#)
[Femke en Sander](#)
[PaTESSerie](#)