



Het virtuele Restaurant

Chocoladevla.

	<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>½ liter melk 30 g suiker 30 g maizena 15 g cacao-poeder</p>	<p>Meng custardpoeder, cacao-poeder en suiker, en roer hier met enkele eetlepels koude melk een papje van. Breng de resterende melk tegen de kook aan, en doe het papje al roerend erbij. De vla is binnen een minuut gebonden. Zet het vuur laag, en verhit nog twee minuten terwijl je met de garde blijft kloppen. Giet de vla meteen over in een kom en bedek met plasticfolie om af te laten koelen.</p>

- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum
- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap

