

Recept Chocoladevla

Aantal personen: 1

1. Ingrediënt	2. Hoeveel heb je nodig?
melk	2 ½ dl
cacao	8 gram
suiker	18 gram
maïzena	8 gram

1. Stap	2. Bereidingswijze	3. Apparatuur en materialen	4. tijd
1	Meng de cacao met de suiker. Doe daarna de maïzena erbij.	Kom, pollepel	1 minuut
2	Vermeng dit met ½ dl melk.	Kom, pollepel, maatbeker	1 minuut
3	Neem een pan met een dikke bodem en spoel deze om met koud water. Dit helpt namelijk tegen aanbranden en verkleuren van de melk. Schenk daarna de rest van de melk in de pan.	Gootsteen, pan, maatbeker	1 minuut
4	Breng de melk in het pannetje aan de kook. Let op dat de melk niet gaat overkoken of aanbranden!	Fornuis, pan	5 minuten
5	Haal de pan met melk van het vuur.	Pan, pannenlappen	-
6	Roer het maïzenapapje glad en giet dit papje al roerende bij de hete melk in het pannetje.	Kom, pollepel, pan, pannenlappen	1 minuut
7	Kook de vla nog 1 minuut zachtjes door.	Fornuis, pan	1 minuut
8	Zet de pan in een bak met koud water en laat de vla onder af en toe roeren afkoelen tot er geen damp meer af komt.	Gootsteen, grote bak, pollepel	5 minuten
9	Giet de vla in een glazen schaal en dien de vla goed koud op.	Pan, glazen schaal	1 minuut
Totale tijd			16 minuten