Chocolade lollies

Ingrediënten

Diverse decoratiestrooisels (Dr Oetker)
100 g (gram) Pure chocolade
1 Zakje(s) Pepsels

Keukenspullen

Bakpapier
Maatbeker
Spuitzak

1. Voorbereiden

Leg op tafel een ruim stuk bakpapier en zet alle **strooisels** klaar (diverse strooisels van bijvoorbeeld Dr. Oetker). Leg op een bakplaatje of een plank met opstaande rand ook een stuk bakpapier klaar.

Hak de **pure chocolade (100 g)** fijn en doe deze in een spuitzak. Sluit de spuitzak af en hang 'm in warm water en laat de chocolade smelten.

> Wegwerpspuitzak
> Gebruik bij dit recept een wegwerpspuitzak.



2. Eenvoudige chocoladelolly's maken

Zodra de chocolade goed gesmolten is, knip je een puntje van de spuitzak af en spuit je rondjes op het bakpapier. Strijk het een beetje uit met de bolle kant van de lepel. Doe in elk rondje een **pepsel** als stokje, draai deze even rond in de chocolade, zodat het straks goed vast zit.

En dan kun je lekker gaan versieren met de **strooisels**! Maak er bijvoorbeeld een gezichtje met grappige oogjes van.

Laat de lolly's stevig worden in de koelkast en pel ze daarna voorzichtig van het bakpapier af.