|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Bereidingstechniek |  |  |
| * Koken * Mengen * Binden * Garneren |  |  |

|  |
| --- |
| **Ingrediënten/ benodigdheden** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * 2 dl melk * 18 gram suiker * 8 gram maïzena * 8 gram cacao * 25 ml slagroom * 1 eetlepel witte chocoladevlokken |  |  |
| Benodigdheden |  |  |
| * Bestekbord * Vork * Lepel * Garde * Mixer * Maatbeker * Spatel * Steelpan * Grote kom om steel pan in af te koelen |  |  |

|  |
| --- |
| **Bereidingswijze** |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Roer in een kommetje de maïzena, suiker en cacao door elkaar |  |
| 1. Giet er wat koude melk bij |  |
| 1. Roer het tot een glad, dun vloeibaar papje |  |
| 1. Kook de rest van de melk |  |
| 1. Haal de pan van de warmtebron |  |
| 1. Giet het papje in de pan terwijl je het meteen goed doorroert |  |
| 1. Zet de pan terug op de warmtebron |  |
| 1. Kook de vla even door terwijl je goed blijft roeren |  |
| 1. Zet de pan met de vla in een bak met koud water |  |
| 1. Roer af en toe |  |
| 1. Giet de koude vla in een glazen schaaltje |  |
| 1. Garneer de vla met slagroom en chocoladevlokken |  |
| Eet smakelijk!!! |  |