



⌚ ± 1 uur



 12 personen



Het wordt weer wat kouder buiten. Wat dan zeker niet mag ontbreken is warme chocolademelk! Wist je al dat je zelf chocolade sticks kunt maken? Dat zijn blokjes chocolade aan een stokje. Met zo'n stick kun je weer heel eenvoudig chocolademelk maken. De blokjes kun je trouwens vullen met wat je zelf lekker vindt, waardoor je ermee dus helemaal jouw eigen, unieke chocolademelk kunt maken. Lees snel verder voor ons chocolade sticks recept!

- 250 gram Callebaut Chocolate Callets Melk;
- 1 eetlepel BrandNewCake Hazelnoot Praliné Vulling;
- BrandNewCake Mini Marshmallows;
- 250 gram Callebaut Chocolate Callets Puur;
- 1 eetlepel BrandNewCake Speculaaskruiden;
- 250 gram Callebaut Chocolate Callets Wit;
- Molen de Hoop Caramelblokjes;
- 1 eetlepel Caramel Zeezout;
- 250 gram Callebaut Chocolate Callets Gold;
- 1 eetlepel Patidess Smaakpasta Mokka;
- 9 PME Lolly/IJsstokjes Hout 11 centimeter;
- Siliconen Bakvorm mini Kubus 35x35x35mm;
- BrandNewCake Wegwerp Spuitzak;
- Eventueel: BrandNewCake Spuitmondje Glad #8;
- Eventueel: Eetbare Glitter Strooisel Goud.





Recept

1. Verwarm de melk chocolade callets au bain marie.
2. Roer dit door, totdat er geen stukjes chocolade meer te zien zijn.
3. Doe dit ook met de overige 3 chocolade smaken.
4. Giet de de kubus vormpjes voor de een derde vol met de gesmolten chocolade. **Tip!** Het is heel erg lekker om 1 eetlepel Hazelnootpraliné, smaakpasta of speculaaskruiden door wat gesmolten chocolade heen te mengen.
5. Vul de vormpjes daarna met iets wat je lekker vindt. **Tip!** Wij deden bijvoorbeeld wat mini-marshmallows in wat vakjes en in sommige vakjes wat speculaaskruiden.
6. Duw voorzichtig de stokjes rechtop in de chocolade.
7. Versier de blokjes eventueel nog naar wens. **Tip!** Zo strooiden wij wat gouden glitters op een aantal blokjes, op wat andere kubusjes strooiden we caramelblokjes en op weer wat andere kubusjes deden we wat mini marshmallows.
8. Zet voor 1 uur de gevulde chocolade vormen in de koeling, zodat de chocolade kan uitharden.

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere chocolademelk recepten!

Vind je de chocolade sticks ook een geweldig succes? Dan vind je het waarschijnlijk ook heel erg leuk om eens onze andere chocolademelk recepten uit te proberen. Wij hebben namelijk diverse chocolademelk recepten op [Bouwhuis.com](https://www.bouwhuis.com) staan! Bekijk bijvoorbeeld eens ons recept om *from scratch* [zelf chocolademelk te maken](#). Leg deze fantastische [Chocolate bombs](#), in je warme melk en je creëert op een verrassende manier een heerlijke chocolademelk. Of wil je een echt wintersport gevoel? Dan zijn de [Chocolate bombs met Baileys](#), het perfecte recept om te maken. [Bekijk hier al onze chocolade recepten!](#)

Bekijk ook eens onze andere chocolade recepten!

Vrijwel iedereen is wel gek op chocolade, daarom is het ook zo leuk om met deze lekkernij allerlei verschillende creaties te maken. Op ons blog vind je meer dan genoeg recepten met chocolade waarmee je je helemaal kunt uitleven. Bekijk bijvoorbeeld eens ons [Chocolate Crinkles cookies](#) recept om eens zelf lekkere chocolade koekjes te maken. De Chocolate Cupcakes die je [met dit recept](#) kunt maken, zien er niet alleen overheerlijk uit maar dat zijn ze ook zeker. En met ons recept voor een heerlijke [Chocolade moelleux met Hazelnootpraliné](#) sluit je ieder diner goed af. [Bekijk al onze chocolade recepten hier!](#)



Geef jouw zelf gemaakte chocolade sticks als een cadeau!

Ken jij iemand die gek is op chocolademelk of iemand die houdt van chocolade? Geef die persoon dan eens deze zelfgemaakte chocolade sticks cadeau! Verpak ze bijvoorbeeld in een leuk [transparante zakje met lint](#) en doe er een persoonlijk kaartje bij. Als je dat doet, heb je een onwijs leuk (en lekker) cadeautje om te geven!

Deel jouw chocolade sticks met ons!

Heb jij deze lekkere chocolade sticks ook zelf gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de chocolade sticks te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#) kunnen wij jouw bakcreatie zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Callebaut Chocolade Callets Melk (823) 400g (Art.nr.: 823-E0-D94)
- 1 × BrandNewCake Hazelnoot Praliné Vulling 325 gr. (Art.nr.: BNC00285)
- 1 × BrandNewCake Mini Marshmallows 50gr. (Art.nr.: BNC00049)
- 1 × Callebaut Chocolade Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-E0-D94)
- 1 × BrandNewCake Speculaaskruiden 110g (Art.nr.: BNC00361)
- 1 × Callebaut Chocolade Callets Wit (W2) 400g (Art.nr.: W2-E0-D94)
- 1 × Molen de Hoop Caramelblokjes 150gr (Art.nr.: DH83)
- 1 × Caramel Zeezout 110 gram (Art.nr.: CZ003)
- 1 × Callebaut Chocolade Callets Gold 400g (Art.nr.: CHK-R30GOLD-E0-D94)
- 1 × Patidess Smaakpasta Mokka 100g (Art.nr.: P10039)
- 1 × PME Lolly/IJstokjes Hout 11cm 50 stuks (Art.nr.: LS175)
- 1 × Siliconen Bakvorm mini Kubus 35x35x35mm (15) (Art.nr.: SF105)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × BrandNewCake Spuitmondje Glad #8 (Art.nr.: BNC01109)

