

ÅTERVINNINGSS- ARKIVETS

CHOKLADGJUTERI

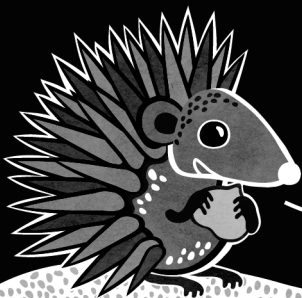
GODASTE CHOKLADKAKORNA GÖR DU FÖRSTÅS I ETT MJÖLKPAKET. NÄR SÖTSUGET SÄTTER IN ÄR DET BARA ATT FIXA FRAM:

- ETT TOMT MJÖLKPAKET
- 100 GRAM MÖRK ELLER LJUS CHOKLAD (RÄCKER TILL EN CHOKLADKAKA)
- 1/2 DL AV DITT FAVORITGODIS ELLER MANDLAR



GÖR SÅ HÄR:

1. KLIPP ISÄR ETT MJÖLKPAKET PÅ LÄNGDEN. DISKA UR OCH LÅT DET TORKA. TEJPA IHOP ÖPPNINGEN I KORTÄNDAN PÅ PAKETET.
2. BRYT SÖNDER CHOKLADEN OCH SMÄLT DEN HELT I MIKRON I EN SKÅL.
3. HÅLL DEN SMÄLTA CHOKLADEN I MJÖLKPAKETSFORMEN OCH STRÖ ÖVER GODISET (HACKA DET I MINDRE BITAR OM DU VILL). SEN ÄR DET BARA ATT LÅTA CHOKLADKAKAN STELNA NÅGRA TIMMAR I RUMSTEMPERATUR.



TIPS!
LÄGG GODISET I
ETT SNAJDIGT
MÖNSTER ELLER
SKRIV NÅGOT
FINT!