

Chokladbräck

En julig milkshake som kan dekoreras med massor av skumtomtar.

Gör till adventsfikan eller bara för att du är extra sugen på juleskum!

+1 h 1 plåt

Du behöver:

Chokladbräck

- 4-6 st olika chokladkakor
- Valfritt lösgodis

Gör så här!

1. Klä en plåt med bakplåtspapper.
2. Sätt ugnen på 60 grader.
3. Lägg ut chokladkaorna på plåten och ställ i mitten av ugnen.
4. Låt stå ungefär 10 minuter eller tills chokladen är mjuk.
5. Ta ut plåten och använd en matkvni för att dra ett mönster i chokladen.
6. Grovhacka och strö över ditt lösgodis.
7. Ställ i kylen för att stelna.
8. När chokladen stelnat, bryt eller skär i bitar. Förvara sedan i kylen.