



## Hartenaardbei met chocolade

### *Aardbeienhartjes bedekt met chocolade*

Op een heel eenvoudige manier kun je van een aardbei een hartje vormen. Als je vervolgens dit aardbeienhapje ook nog eens bedekt met chocolade dan heb je wel een heel lekker en verrassend hapje!

Duur	: 30 minuten
Vorbereidingstijd	: 5 minuten
Ontwikkelingsgebied	: Creatieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling
Doelgroep	: 8-12 jaar
Soort activiteit	: Eten en drinken
Groepsgrootte	: Individueel, Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen



### Wat heb je nodig?

- Cocktailprikkers
- Keukenpapier
- Grote aardbeien
- Chocolade om te smelten
- Bakpapier of aluminiumfolie
- Rooster
- Pan
- Spatel
- Eventueel voedselglitter

### Hoe maak je het?

Zie ook de foto's voor de verschillende stappen

1. Snijd de aardbeien doormidden en verbind de helften met een prikker tot een hartje.
2. Dep de aardbei goed droog met keukenpapier.
3. Smelt de chocolade in een schaal boven een pannetje met heet water (au bain marie)
4. Bedek de aardbei met de chocolade en laat stollen.
5. Trek nu de prikker uit de aardbei en draai de aardbei om als de chocolade goed gestold is.
6. Bedek nu ook de andere kant met chocolade en laat stollen.
7. Voeg eventueel nog met eetbare stift streepjes of glitter toe.

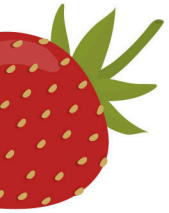
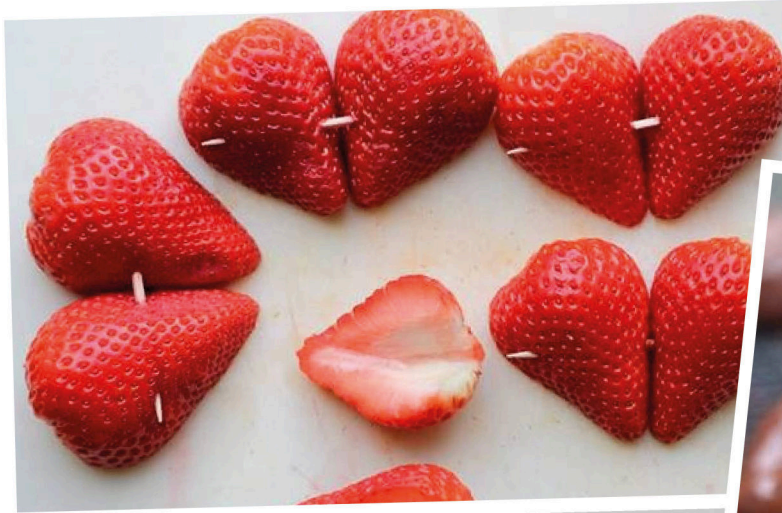




- <https://youtu.be/eBJLZiEyzdo>



# Hartenaardbei met chocolade



**DOENKIDS!**

[www.doenkids.nl](http://www.doenkids.nl)