Ingrediënten en Recept



Oktober 2026 - Hype op Facebook

De tip zit er hem in om geen energie te verspilllen.
Na gebruik van je oven voor andere dingen, dus wanneer de oven uit is:
Op baktray – Bakpapier – en Stukjes chocolade
Na een aantal minuten in de oven is de chocolade gesmolten.
Daarna kan je dus om het even wat in de chocolade duwen. Enkele suggesties:

Amandel
Okkernoot
Hazelnoot
Zonnebloempitten
Pompoenpitten

Of fruit, al dan niet gedroogd
Framboos
Abrikoos
….

Ps met een beetje zeezout erop,
Nog lekerder !

Bronnen – Facebook hype

10/10/2026



https://www.facebook.com/watch/?ref=saved&v=1963429964350926

© Martine Lycke, Kookpassie, www.kookpassie.be





Choco Drops · Volgen
AI-content · Kiri T · Show Me The Way

Chocolate Puddles

DM me for your personalized chocolate bar and cookies

https://www.facebook.com/reel/1671060177300262





Recipe Logic
10 oktober om 06:04 ·

Transform simple chocolate and nuts into an elegant homemade treat. Which nut pairing would you try first? #ChocolateTreats #EasyDessert #NutsAboutChocolate #RecipeLogic



https://www.facebook.com/watch/?ref=saved&v=1543212914514191

enz.....

© Martine Lycke, Kookpassie, www.kookpassie.be

Melissatee
Melissatee · Originele audio

5-Minuten Chocolade Pralines

Ingrediënten:
* Chocolade naar keuze
* Toppings om te proeven en om de stemming te bepalen (bijv. noten, pistache, bevroren droge fruit of crumble)

Bereiding:

1. Plaats je favoriete chocolade op een bakplaat met bakpapier en leg de toppings erop.
2. Bak in de oven op 120 °C gedurende ongeveer 5 minuten tot de chocolade zacht is.
3. Druk zorgvuldig de toppings in de zachte chocolade.
4. Zet de chocolade in de koelkast tot ze volledig is gehecht.
5. Geniet van je maaltijd

Je super eenvoudige chocolade pralines zijn klaar!

#schokopralinen #schokolade #weihnachtsrezepte **#schnellesrezept einfacherezepte**



https://www.facebook.com/reel/3151771171850848

© Martine Lycke, Kookpassie, www.kookpassie.be

Njena jela za sva vremena

Chocolade pralines 🍫❤️

Ingrediënten:
• 2 chocolade naar keuze - melk, zwart of wit
• noten op aanvraag
• gedroogde fruiten, koffiebonen of andere toevoegingen naar wens

Voorbereiding:
Breek de chocolade in kleinere blokjes en zet het op een bakplaat.

Plaats in een voorverwarmde oven tot 150°C, precies 2 minuten. Chocolade moet alleen maar een beetje zachter worden en ontspannen - het moet niet smelten of uitstorten!

Haal de bakplaat uit de oven en druk lichtjes elke chocoladeblok aan zoals u wilt: hazelnoot, amandel, walnoot, gedroogde fruit, koffiebonen of een ander favoriete toevoeging.

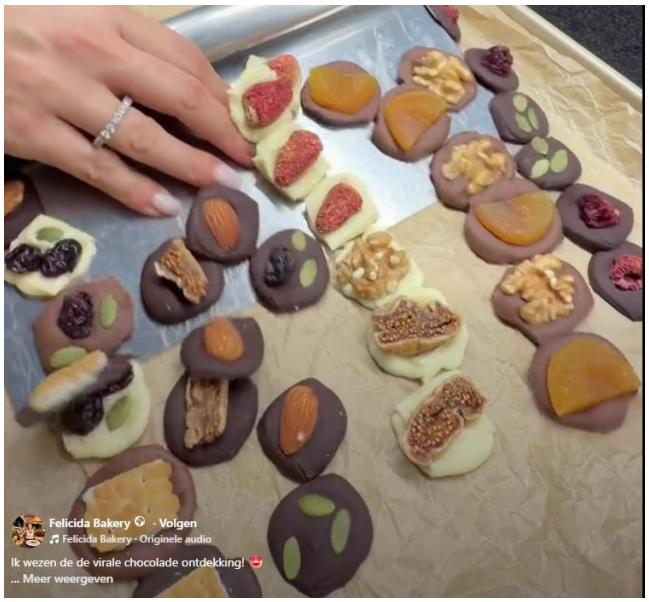
Verkoel om volledig te verduwen, of in de vriezer gedurende 5-10 minuten.

En dat is een wrap...
Snel, eenvoudig **en je kunt ze elke keer een beetje anders** maken 🍫😊

#recepti #brzirecepti #rezepte #ideje #viral



https://www.facebook.com/reel/1089902840291957



Felicida Bakery
10 oktober om 16:37 ·

Nu het virale chocolaatjes-experiment de ronde doet, kon ik dit gewoon niet overslaan! 😍
We snijden de chocolaatjes in stukjes en leggen ze op een bakplaat. In de oven bij 60-70 graden 5-6 minuten bakken. Ze komen er een beetje zacht uit, dan toevoegen we gedroogd fruit of noten en drukken we ze erop. Een paar minuten in de koelkast laten staan en klaar! Het ziet er niet alleen geweldig uit, maar is ook een heerlijk alternatief als je zin hebt in iets zoets!

https://www.facebook.com/watch/?ref=saved&v=2123423351607544

© Martine Lycke, Kookpassie, www.kookpassie.be

Mes délicieuses créations · Volgen
Olexandr Ignatov · Echoes

Des mendiants express ultra gourmands ! 🍫✨

Envie d'une petite douceur rapide à préparer pour tes convives ou ta famille ? Ces petites mignardises fondantes et croquantes vont faire l'unanimité à coup sûr !
C'est la recette parfaite pour se faire plaisir sans passer des heures en cuisine.

La recette express :
1. Préchauffe ton four à 100°C, puis éteins-le (on utilise juste la chaleur résiduelle pour faire fondre le chocolat en douceur).
2. Sur une plaque allant au four, dispose tes morceaux de chocolat. (J'ai utilisé des boutons de chocolat ronds, mais tu peux tout à fait casser une tablette en carrés !)
3. Enfourne quelques minutes le temps que le chocolat amollisse et fonde légèrement.
4. Sors la plaque et enfonce délicatement tes fruits secs et à coque par-dessus.
Ici, j'ai opté pour un mélange irrésistible de noix de pécan et de pistaches, mais laisse parler tesenvies : noisettes, amandes, cranberries, noisettes caramélisées... Tout est permis !

Dis-moi en commentaire : tu es plutôt team noix de pécan ou team pistache ? **Minder weergeven**



https://www.facebook.com/reel/1651776946537030

© Martine Lycke, Kookpassie, www.kookpassie.be



tazi_oficial · Volgen
tazi_oficial · Originele audio

✨ Een zoete idee die je moet proberen 😜

Om mijn boek te kopen 📕, is de link in mijn profiel ❤️

Ingrediënten:

Koekjes
Chocolade
Noten

Bakken: bij 150 graden gedurende 5 minuten

https://www.facebook.com/reel/1818762542892512

© Martine Lycke, Kookpassie, www.kookpassie.be



Healthy_floflo
16 oktober om 19:32

These little chocolate bites look so fancy, but they're ridiculously easy to make! 🍫✨

Just 5 minutes in the oven, your favourite chocolate and whatever nuts, seeds or dried fruit you have in the cupboard!
A clever little trick for a last-minute treat...



© Martine Lycke, Kookpassie, www.kookpassie.be