**Werkblad: Chocolade vla (1 persoon)**

|  |  |
| --- | --- |
| * ***Ingrediënten*:**
* 1 eetlepel maïzena
* 1½ eetlepel suiker
* ½ eetlepel cacao
* 1½ dl melk

***Materialen**** Bord om je bestek op te leggen
* Schaaltjes voor transport
* Houten lepel
* Steelpan
* Eetlepel
* Schaaltje

 | ***Bereiding*:**1. Was je handen goed met zeep.
2. Zet al je materialen klaar.
3. Roer in een droge kom maïzena, cacao en suiker door elkaar
4. Roer hierbij 2 eetlepels melk
5. Doe de rest van de melk in een omgespoelde steelpan
6. Breng dit vlug aan de kook
7. Draai de vlam klein
8. Zet de steelpan op de aanrecht
9. Roer in het kommetje
10. Giet de kokende melk erbij
11. Doe de massa terug in de pan
12. Blijf roeren en zet de pan weer op het vuur
13. Blijf roeren totdat de vla kookt
14. Doe het gas uit
15. Laat de pan met vla afkoelen (evt in een bakje koud water
16. Giet de koude vla in een glazen schaaltje
17. Smakelijk!
18. Ruim al je spullen op en laat de keuken netjes achter.
 |

1. De werkvolgorde staat door elkaar. Zet het juiste nummer voor de handeling.

Wat je het eerste doet krijgt nummer 1. Het volgende nummer 2, enz.

Noteer ook de tijd die je nodig hebt voor elke stap.

|  |
| --- |
| **Appelcakejes** |
| **stap** | **bereidingswijze** | **Benodigde tijd** |
|  | Doe de massa terug in de pan | …………minuten |
|  | Laat de pan met vla afkoelen (evt in een bakje koud water | …………minuten |
|  | Giet de kokende melk erbij | …………minuten |
|  | Smelt de boter en roer de suiker erdoorheen. | …………minuten |
|  | Roer in een droge kom maïzena, cacao en suiker door elkaar | …………minuten |
|  | Doe de rest van de melk in een omgespoelde steelpan | …………minuten |
| **Totale tijd:** |  |

1. Het recept is voor 1 persoon. Bereken hoeveel je nodig hebt voor 6 personen.

|  |
| --- |
| **Nodig voor 6 personen**  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |