



Warme Biscoff® Melk

4 stappen

2 porties

We kennen allemaal de klassieke warme chocolademelk, maar hier is een Biscoff variant: net zo gezellig en heerlijk!

Ingrediënten

4 el Biscoff spread
500 ml volle melk of havermelk
4 Biscoff koekjes
2 el Biscoff koekjeskrumels
Geklopte slagroom
Biscoff topping

Bereiding

- 1** Doe de melk en 4 el Biscoff spread in een pannetje en verwarm op laag vuur.
- 2** Blijf roeren totdat de Biscoff spread is gesmolten. Zorg ervoor dat de melk niet gaat koken.
- 3** Zodra het mengsel glad is en alles goed gemengd is, haal je het van het vuur en schenk je de warme Biscoff melk in de mokken.
- 4** Maak de warme Biscoff drank af met geklopte slagroom, Biscoff koekjeskrumels, een scheutje Biscoff topping en een heel Biscoff koekje.