

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!

Ingredients

4 el Biscoff spread
500 ml volle melk of havermelk
4 Biscoff koekjes
2 el Biscoff koekjeskruimels
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 koekjeskruimels, een scheutje Biscoff topping en een heel Biscoff koekje.