

## Verse Chocolademelk met Brugge d'Or

### Ingrediënten:

- 400 ml melk
- 70 g donkere chocolade
- 1 tl kaneel
- 1 tl cacao
- 1 tl honing
- 250 g Brugge d'Or

### Bereiding:

1. Giet 400 ml melk in een steelpan.
2. Breek de donkere chocolade in kleine stukken en voeg toe aan de melk.
3. Voeg de kaneel, de cacao en de honing toe aan de melk.
4. Plaats de steelpan op een middelmatig vuur en blijf roeren tot de chocolade volledig gesmolten is. Haal van het vuur en roer nog even door. Giet nu de chocolademelk in twee tassen.
5. Haal de Brugge d'Or uit de verpakking. Verwijder de korst en snijd in kleine blokjes. Serveer samen.

2 personen

10 min

Dessert

1

---

**Bron:** <https://www.bruggekaas.be/recepten/verse-chocolademelk-met-brugge-dor>