

Bounty faits maison

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 500g de lait (j'utilise du lait entier)
- 170g de sucre
- 195g de lait concentré sucré fait maison ou non

Préparation

1. (ou 4, si vous souhaitez pousser le fait maison jusqu'au bout).
2. Il ne vous faudra donc que du lait concentré sucré (ou lait et sucre), de la noix de coco râpée et du chocolat (celui de votre choix, noir ou au lait) pour l'enrobage.
3. Résultat, une barre chocolatée gourmande, au bon goût de noix de coco, et moins sucrée que son équivalent industriel (bien sûr, vous pouvez rajouter un peu de sucre en faisant votre lait concentré si vous voulez des bounty plus sucrés).
4. Ensuite, mettez sur feu moyen et laissez cuire en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le lait épaississe légèrement et qu'il prenne une teinte dorée (une bonne demi-heure pour moi, mais tout dépend de votre casserole et de votre mode de cuisson).
5. Laissez refroidir le lait avant de l'utiliser.
6. Mélangez la noix de coco râpée et le lait concentré et placez le mélange au réfrigérateur pendant environ 1h.
7. Ensuite, former des petites barres et placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
8. Laissez les barres durcir au frais pendant environ 3h (il faut que les barres soient suffisamment dures pour qu'elles se tiennent bien au moment de les recouvrir de chocolat).
9. Faites fondre le chocolat (vous pouvez le tempérer si vous souhaitez avoir un chocolat bien brillant et cassant).
10. Trempez chaque barre de noix de coco dans le chocolat, et déposez-les à nouveau sur une feuille de papier sulfurisé.
11. Laissez refroidir le chocolat puis placez les bounty au réfrigérateur pour qu'il durcisse.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com