

Hejmaj Bounty.

Ingrédients

- 500g da lakto (mi uzas tutan lakton)
- 170g da sukero
- 150g da raspita kokoso
- 195g da hejma aĵo neniu kondensita lakto

Préparation

1. Hodiaŭ tre simpla recepto, kiu bezonas nur 3 ingrediencojn (aŭ 4, se vi volas fari hejmaĵon ĉiŝfine).
2. Do vi bezonas nur kondensitan lakton (aŭ lakton kaj sukron), raspitan kokoson, kaj ĉokoladon (tiu de via elekto, nigra aŭ lakta) por la tegado.
3. Rezulto, bongustega ĉokolada o, kun bona kokosa gusto kaj malpli dol aŭ olia industria ekvivalento (kompreneble, vi povas aldoni iom da sukero kiam vi faras vian kondensitan lakton se vi volas pli dol aĵon bounty).
4. Metu la lakton kaj sukron en kaserolon, kaj varmigu ĉiŝbolas.
5. Poste, metu al meza fajro kaj lasu kuiri miksante de tempo al tempo ĉiŝla lakto iomete densiĝas kaj ekhavas oran nuancon (por mi, ĉirkaŭ duonhoru, sed ĉio dependas de via kaserolo kaj via kuirado).
6. Lasu la lakton malvarmi ĉiŝanta ĉiŝol uzi ĉiŝin.
7. Miksu la raspiĝintan kokoson kaj la kondensitan lakton kaj metu la miksaĵon en la fridujon dum ĉirkaŭ 1h.
8. Poste, formu malgrandajn stangetojn kaj metu ilin sur pleton kun bakpapero.
9. Lasu la stangetojn malmoliĝi en la fridujo dum ĉirkaŭ 3h (ili devas esti sufiĉe malmolaj por ke ili bone teni ŝiŝu kiam kovrite per ĉokolado).
10. Fandu la ĉokoladon (vi povas ĉiŝin temperi se vi volas havi belle brilan kaj krakantan ĉokoladon).
11. Trempu ĉiŝun kokosan stangeton en la ĉokolado, kaj metu ilin denove sur folion da bakpapero.
12. Lasu la ĉokoladon malvarmiĝi kaj poste metu la bounty en la fridujon por ke ĉiŝi malmoliĝu.