

Bounty caseros

Ingrédients

- 500g de leche (yo uso leche entera)
- 170g de azúcar
- 150g de coco rallado
- 195g de leche condensada azucarada casera o no

Préparation

1. Hoy una receta súper simple, que solo requiere 3 ingredientes (o 4, si deseas ir hasta el final con el hecho en casa).
2. Solo necesitarás leche condensada azucarada (o leche y azúcar), coco rallado y chocolate (el que prefieras, negro o con leche) para la cobertura.
3. Resultado, una barra de chocolate deliciosa, con un buen sabor a coco, y menos dulce que su equivalente industrial (por supuesto, puedes añadir un poco de azúcar al hacer tu leche condensada si quieres que los bounty sean más dulces).
4. Coloca la leche y el azúcar en una cacerola y lleva a ebullición.
5. Luego, baja a fuego medio y deja cocinar, revolviendo de vez en cuando, hasta que la leche espese ligeramente y adquiera un tono dorado (aproximadamente media hora para mí, pero todo depende de tu cacerola y tu método de cocción).
6. Deje enfriar la leche antes de usarla.
7. Mezcla el coco rallado y la leche condensada y coloca la mezcla en el refrigerador por aproximadamente 1 hora.
8. Luego, forma pequeñas barras y colócalas en una bandeja cubierta con papel encerado.
9. Deja que las barras se endurezcan en el refrigerador por aproximadamente 3 horas (las barras deben estar lo suficientemente duras para que se mantengan bien al momento de cubrirlas con chocolate).
10. Derrite el chocolate (puedes templarlo si deseas un chocolate bien brillante y crujiente).
11. Sumerge cada barra de coco en el chocolate, y colócalas nuevamente sobre una hoja de papel encerado.
12. Deja enfriar el chocolate y luego coloca los bounty en el refrigerador para que se endurezcan.