

# Bounty buatan sendiri

## Ingrédients

- 500g susu (saya menggunakan susu penuh)
- 170g gula
- 150g kelapa parut
- 195g susu kental manis buatan sendiri atau tidak

## Préparation

1. Hari ini resep yang sangat sederhana, yang hanya membutuhkan 3 bahan (atau 4, jika Anda ingin sepenuhnya membuat sendiri).
2. Yang Anda butuhkan hanyalah susu kental manis (atau susu dan gula), kelapa parut, dan cokelat (sesuai pilihan Anda, hitam atau susu) untuk lapisan luarnya.
3. Hasilnya, sebuah batang cokelat lezat, dengan rasa kelapa yang kaya, dan kurang manis daripada versi industri (tentu saja, Anda dapat menambah sedikit gula saat membuat susu kental jika Anda ingin bounty yang lebih manis).
4. Tempatkan susu dan gula dalam panci, dan didihkan.
5. Kemudian, masak dengan api sedang dan biarkan masak sambil diaduk sesekali hingga susu sedikit mengental dan berwarna keemasan (sekitar setengah jam untuk saya, tergantung pada panci dan metode memasak Anda).
6. Biarkan susu dingin sebelum menggunakannya.
7. Campur kelapa parut dan susu kental, dan tempatkan campuran tersebut di lemari es selama sekitar 1 jam.
8. Selanjutnya, bentuk batang kecil dan letakkan di atas loyang yang dilapisi kertas roti.
9. Biarkan batang mengeras di tempat sejuk selama sekitar 3 jam (batang harus cukup keras agar bisa ditutupi dengan cokelat).
10. Lelehkan cokelat (Anda bisa melakukannya jika ingin mendapatkan cokelat yang mengkilap dan renyah).
11. Celupkan setiap batang kelapa dalam cokelat, dan letakkan kembali di atas kertas roti.
12. Biarkan cokelat mendingin lalu masukkan bounty ke lemari es agar mengeras.