

Bounty fatti in casa

Ingrédients

- 500g di latte (utilizzo latte intero)
- 170g di zucchero
- 150g di cocco grattugiato
- 195g di latte condensato zuccherato fatto in casa o no

Préparation

1. Oggi una ricetta super semplice, che richiede solo 3 ingredienti (o 4, se desiderate fare tutto in casa fino in fondo).
2. Avrete bisogno solo di latte condensato zuccherato (o latte e zucchero), cocco grattugiato e cioccolato (quello che preferite, fondente o al latte) per la copertura.
3. Risultato, una barretta di cioccolato golosa, dal buon gusto di cocco e meno zuccherata rispetto al suo equivalente industriale (ovviamente, potete aggiungere un po' di zucchero quando fate il vostro latte condensato se volete dei bounty più dolci).
4. Mettete il latte e lo zucchero in una casseruola e portate a ebollizione.
5. Poi, mettete a fuoco medio e lasciate cuocere mescolando di tanto in tanto fino a quando il latte si addensa leggermente e assume una tonalità dorata (circa mezz'ora per me, ma tutto dipende dalla vostra casseruola e dal vostro metodo di cottura).
6. Lasciate raffreddare il latte prima di usarlo.
7. Meschiate il cocco grattugiato e il latte condensato e mettete il composto in frigorifero per circa 1 ora.
8. Successivamente, formate delle piccole barrette e mettetele su una placca coperta di carta da forno.
9. Lasciate indurire le barrette in fresco per circa 3 ore (è necessario che le barrette siano sufficientemente dure per reggere bene al momento di ricoprirle di cioccolato).
10. Sciogliete il cioccolato (potete temperarlo se desiderate avere un cioccolato ben brillante e croccante).
11. Immergete ogni barretta di cocco nel cioccolato, e adagiatele nuovamente su un foglio di carta da forno.
12. Lasciate raffreddare il cioccolato poi mettete i bounty in frigorifero per farli indurire.