

Domowe Bounty

Ingrédients

- 500g mleka (używam pełnego mleka)
- 170g cukru
- 150g wiórków kokosowych
- 195g przygotowanego mleka skondensowanego lub nie

Préparation

1. Dziś przepis niezwykle prosty, który wymaga tylko 3 składników (lub 4, jeśli chcecie zrobić wszystko samodzielnie od początku do końca).
2. Potrzebne będzie jedynie skondensowane mleko (lub mleko i cukier), wiórki kokosowe i czekolada (według uznania, ciemna lub mleczna) do polewy.
3. Rezultat to pyszny batonik czekoladowy o przyjemnym smaku kokosa, mniej słodki niż tego przemysłowy odpowiednik (oczywiście, można dodać trochę cukru do mleka skondensowanego, jeśli chcecie słodsze batony).
4. Umieść mleko i cukier w rondlu i doprowadź do wrzenia.
5. Następnie zmniejsz ogień i gotuj, mieszając od czasu do czasu, a mleko lekko zgęstnieje i nabierze ciemnego koloru (u mnie to zajmuje około pół godziny, ale wszystko zależy od garnka i metody gotowania).
6. Pozwól mleku ostygnąć przed użyciem.
7. Wymieszaj wiórki kokosowe i mleko skondensowane, i umieść mieszankę w lodówce na około godzinę.
8. Następnie uformuj małe batoniki i umieść je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
9. Pozwól batonikom stać się twardymi przez około godzinę (batoniki muszą być wystarczająco twarde, aby dobrze trzymały się podczas pokrywania ich czekoladą).
10. Rozpuść czekoladę (możesz ją temperować, jeśli chcesz uzyskać jeszcze ciętszą czekoladę).
11. Zanurz każdy batonik kokosowy w czekoladzie i ponownie umieść na arkuszu papieru do pieczenia.
12. Pozwól czekoladzie ostygnąć, a następnie umieść bounty w lodówce, aby stwardniały.