

Bounty caseiros

Ingrédients

- 500g de leite (eu uso leite integral)
- 170g de açúcar
- 150g de coco ralado
- 195g de leite condensado caseiro ou não

Préparation

1. Hoje uma receita super simples, que requer apenas 3 ingredientes (ou 4, se você deseja fazer tudo caseiro até o final).
2. Você só precisará de leite condensado (ou leite e açúcar), coco ralado e chocolate (à sua escolha, amargo ou ao leite) para a cobertura.
3. Resultado, uma barra de chocolate deliciosa, com um bom gosto de coco, e menos doce que a sua equivalente industrial (claro, você pode adicionar um pouco de açúcar ao fazer seu leite condensado se quiser que as suas barras fiquem mais doces).
4. Coloque o leite e o açúcar em uma panela e leve para ferver.
5. Em seguida, cozinhe em fogo médio, mexendo de vez em quando até que o leite engrosse ligeiramente e ganhe uma cor dourada (para mim, cerca de meia hora, mas tudo depende da sua panela e método de cozimento).
6. Deixe o leite esfriar antes de usá-lo.
7. Misture o coco ralado e o leite condensado e coloque a mistura na geladeira por cerca de 1h.
8. Em seguida, forme pequenas barras e coloque-as em uma assadeira forrada com papel manteiga.
9. Deixe as barras endurecerem na geladeira por cerca de 3h (elas devem estar suficientemente duras para que se mantenham bem ao serem cobertas com chocolate).
10. Derreta o chocolate (pode temperar se desejar um chocolate bem brilhante e crocante).
11. Mergulhe cada barra de coco no chocolate e coloque-as novamente sobre uma folha de papel manteiga.
12. Deixe o chocolate esfriar, depois coloque as barras na geladeira para que endureçam.