

Hemgjorda Bounty

Ingrédients

- 500g mjölk (jag använder helmjölk)
- 170g socker
- 150g riven kokos
- 195g hemmagjord eller industriell sötad kondenserad mjölk

Préparation

1. Idag har vi ett supersimpelt recept som bara kräver 3 ingredienser (eller 4, om du vill göra allt från grunden).
2. Du behöver bara sötad kondenserad mjölk (eller mjölk och socker), riven kokos och choklad (den du väljer, mörk eller mjölk) för täckningen.
3. Resultatet är en lækker chokladbar med god smak av kokos, och mindre söt än sin industriella motsvarighet (självklart kan du tillsätta lite socker när du gör din kondenserade mjölk om du vill ha sötare bounty).
4. Placera mjölken och sockret i en kastrull och koka upp.
5. Sänk sedan värmen och låt sjuda under omrörning då och då tills mjölken tjocknar något och får en gyllene färg (cirka en halvtimme för mig, men det beror allt på din kastrull och tillagningsmetod).
6. Låt mjölken svalna innan du använder den.
7. Blanda den rivna kokosen och den kondenserade mjölken och ställ blandningen i kylskåpet i cirka 1 timme.
8. Forma sedan små barer och lägg dem på en plåt täckt med bakplåtspapper.
9. Låt barerna stelna i cirka 3 timmar (de måste vara tillräckligt hårda för att hålla formen när du täcker dem med choklad).
10. Smält chokladen (du kan temperera den om du vill ha en blank och knäckig choklad).
11. Doppa varje kokosbar i chokladen och lägg tillbaka dem på ett bakplåtspapper.
12. Låt chokladen svalna och ställ sedan bountyn i kylskåpet för att stelna.