

Bounty ya nyumbani

Ingrédients

- 500g ya maziwa (natumia maziwa kamili)
- 170g ya sukari
- 150g ya nazi iliyokunwa
- 195g ya maziwa yaliyosindikwa yaliyo fanywa nyumbani au la

Préparation

1. Leo ni mapishi rahisi sana, yanayohitaji viungo 3 tu (au 4, kama unataka kufanya kila kitu nyumbani).
2. Utahitaji tu maziwa yaliyosindikwa yenye sukari (au maziwa na sukari), nazi iliyokunwa na chokoleti (ya uchaguzi wako, nyeusi au ya maziwa) kwa kufunika.
3. Matokeo ni baa ya chokoleti tamu, yenye ladha nzuri ya nazi, na yenye sukari kidogo kuliko ile ya kiwandani (bila shaka, unaweza kuongeza sukari kidogo unapofanya maziwa yako yaliyosindikwa ikiwa unataka bounty tamu zaidi).
4. Weka maziwa na sukari kwenye sufuria na uchemshie.
5. Kisha, weka moto wa wastani na acha ipike huku ukikoroga mara kwa mara mpaka maziwa yapate unene kidogo na yapate rangi ya dhahabu (dakika thelathini kwangu, lakini yote inategemea sufuria yako na jinsi unavyopika).
6. Acha maziwa yapoe kabla ya kuyatumia.
7. Changanya nazi iliyokunwa na maziwa yaliyosindikwa na weka mchanganyiko kwenye jokofu kwa takriban 1h.
8. Kisha, tengeneza baa ndogo na uzipange kwenye tray iliyofunikwa na karatasi ya kuoka.
9. Acha baa ziumbie kwenye baridi kwa takribani 3h (ni lazima baa ziwe ngumu vya kutosha ili zishikilie vizuri wakati wa kuzifunika na chokoleti).
10. Yeyusha chokoleti (unaweza kuitembeza ukitaka chokoleti yako iwe na mng'ao na unga).
11. Zama kila baa ya nazi katika chokoleti, na ziweke tena kwenye karatasi ya kuoka.
12. Acha chokoleti ipoe kisha weka bounty kwenye jokofu ili iumbie.