

Ev yapımı Bounty

Ingrédients

- 500g süt (tam ya lı süt kullanıyorum)
- 170g eker
- 150g rendelenmi hindistancevizi
- 195g ev yapımı veya hazır tatlandırılmı yo unla tırılmı süt

Préparation

1. Bugün sadece 3 malzeme (veya tamamen ev yapımı yapmak isterseniz 4) gerektiren, son derece basit bir tarif.
2. Yani ihtiyacınız olan tek ey tatlandırılmı yo unla tırılmı süt (veya süt ve eker), rendelenmi hindistancevizi ve kaplamak için çikolata (tercihinize göre, bitter veya sütlü çikolata).
3. Sonuç: Lezzetli, hindistancevizi aromalı ve endüstriyel muadiline göre daha az tatlı bir çikolata barı (tabii ki, daha tatlı bountyerler istiyorsanız yo unla tırılmı süt yaparken biraz eker ekleyebilirsiniz).
4. Süt ve ekeri bir tencereye koyun ve kaynatın.
5. Daha sonra orta ate e alıp, ara sıra karı tırarak süt hafifçe koyula ıp altın rengi alana kadar pi irin (benim için yarım saat yeterli, ama tencerenize ve pi irme yöntemlerinize ba lı).
6. Kullanmadan önce sütü so umaya bırakın.
7. Rendelenmi hindistancevizi ve yo unla tırılmı sütü karı tırın ve karı ımı yakla ık 1 saat buzdolabında bekletin.
8. Daha sonra, küçük barlar olu turun ve ya lı ka ıt serili bir tepsiye yerle tirin.
9. Barları yakla ık 3 saat so umaya bırakın (çikolatayla kaplarken barların formunu koruyacak kadar sert olmaları gerekir).
10. Çikolatayı eritin (parlak ve ktır bir çikolata istiyorsanız temperleyebilirsiniz).
11. Her hindistancevizi barını çikolataya batırın ve tekrar ya lı ka ıt üzerine yerle tirin.
12. Çikolata so uyana kadar bekletin, ardından bountyeri sertle mesi için buzdolabına koyun.