



Confiseries, friandises, chocolats

Bounty maison



6h16 15 min 1 min 6h 269

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

200 g **Lait concentré sucré, entier**
125 g **Noix de coco rapée**
100 g **Chocolat noir**
15 g **Beurre**

Étape 1

Préparation du fourrage à la noix de coco

- 1 Mélanger le lait concentré avec la noix de coco en poudre dans un saladier.
- 2 Verser la préparation dans un moule et égaliser à l'aide du dos de la cuillère en bois.
- 3 Mettre au réfrigérateur pendant 4 heures.
- 4 Il faut que la noix de coco soit bien imbibée de lait.
- 5 Sortir du réfrigérateur et mettre au congélateur pendant 2 heures.
- 6 Cette étape facilite le démoulage et le découpage.
- 7 Démouler et couper en bâtonnets rectangulaires.

Étape 2

Préparation du nappage au chocolat.

- 1 Dans un bol, faire fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes et mélanger avec une cuillère en bois.

Étape 3

Confection des bounty

- 1 Tremper les bâtonnets de coco un à un dans le chocolat

légèrement refroidi.

- 2** Laisser figer sur du papier sulfurisé douze heures environ.
- 3** Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de déguster.