

Bounty maison

Pour +/- 20 Bounty

Préparation : 10 min - Cuisson : 10 min - Réfrigération : 30 min

Ingrédients :

- 350g de chocolat noir
- 100g de beurre mou
- 100g de sucre glace
- 300g de lait concentré sucré
- 25g de noix de coco râpée



Ustensiles spécifiques : un saladier, une casserole, une spatule, des moules à empreintes rectangulaires par ex en silicone.

Réalisation :

- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
 - Le verser, en faible épaisseur, dans les empreintes choisies pour créer des coques.
 - Laisser durcir au frigo quelques minutes.
 - Dans un saladier, battre le beurre et le sucre glace.
 - Ajouter le lait, la noix de coco et bien mélanger.
 - Étaler la préparation en une couche fine sur le chocolat durci.
 - Laisser refroidir au frigo.
 - Recouvrir du reste de chocolat fondu (facultatif) et garder au frais.
 - Démouler une fois que l'ensemble est bien dur.
- Il est également possible de préparer ces Bounty dans un moule rectangulaire et de couper l'ensemble en petits morceaux après l'avoir démoulé.

Bon appétit !