

Batoniki Bounty

Składniki na czekoladki:

- 300 g masła
- 150 g cukru
- 140 ml mleka
- 340 g wiórków kokosowych

Składniki na polewę czekoladową:

- 300 g czekolady mlecznej
- Około 7 łyżek mleka



Wykonanie:

Mleko wlewamy do garnka, dodajemy masło i wszystko mieszamy. Po chwili, kiedy masło się rozpuści, wtedy dodajemy cukier i mieszamy, aż wszystko się połączy. Masę zostawiamy na kilka minut, by lekko przestygła. Następnie do masy dodajemy wiórki kokosowe. Dokładnie mieszamy, żeby wiórki kokosowe równomiernie wchłonęły płyn.

Tak przygotowaną masę wykładamy do foremki, o rozmiarach 24 x 28 cm, wyłożonej papierem do pieczenia, rozprowadzając po całej powierzchni. Dosyć mocno dociskamy szpatułką lub dłonią. Foremkę wstawiamy do zamrażalnika na około 3 godz.

Po wyciągnięciu z zamrażalnika warstwę kokosową wyciągamy z foremki. Z brzegów odklejamy papier. Kroimy na prostokąty o wymiarach około 3 x 5 cm. Z przepisu wychodzi około 36 batoników. Każdy batonik formujemy dłońmi ładnie zaokrąglając brzegi. Batoniki wkładamy do lodówki.

Polewę przygotowujemy z czekolady mlecznej i około 7 łyżek mleka, roztapiając je w kąpielii wodnej (ilość mleka zależy w dużym stopniu od jakości czekolady jakiej użyjemy). Musimy przygotować tak polewę by była lejąca. Ale musimy uważać, bo jak damy za dużo mleka to ponieważ polewa nam nie stwardnieje do końca. Każdy batonik po kolei zatapiamy w czekoladzie, pomagając sobie widelcem i odkładamy na papier do pieczenia. Robimy tak z każdym batonikiem.

Batoniki wkładamy do lodówki do całkowitego stwardnienia czekolady. Gdy czekolada będzie twarda, nożem odcinamy nadmiar czekolady, który z spłynął na papier do pieczenia. Odklejamy delikatnie od papieru każdy batonik i przekładamy na talerz. Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

