

detkityumen.ru

"Баунти" - райское наслаждение



Где готовим?

Без термообработки

Ингредиенты:

1,5 плитки молочного шоколада

1,5 ст.кокосовой стружки (желательно не сладкой)

0,5 ст. сгущенного молока

Приготовление:

- 1) Смешать сгущенное молоко с кокосовой стружкой.
- 2) Подготовить поверхность, которая поместится в морозильник с пергаментной бумагой (пищевой пленкой или фольгой).
- 3) Придайте руками форму батончика одному кусочку и выложите на подготовленную поверхность, повторить с остальной начинкой.
- 4) Всё это поставить в морозилку на 20 минут, таким образом будет удобней окунать в шоколад.
- 5) Пока начинка твердеет в морозильнике, растопить шоколад в микроволновой печи или на водяной бане.
- 6) Окунать начинку при помощи вилок или ложек (а можно и руками, если не боитесь испачкаться) и выкладывать обратно на противень, чтобы шоколад остыл.

Приятного аппетита!!!

05.09.2015

[Evg0072](#)