

Bounty maison

Ingrédients:

70g de noix de coco râpée
100g de lait concentré sucré

100g de chocolat au lait ou noir
1 cc d'huile neutre

Mélangez la noix de coco avec le lait concentré. Mettez au frais pendant au moins 2 heures. Au bout de ce temps, formez des barres donc soit en mettant cette préparation dans un moule en silicone en forme de barre, soit en étant cette pâte sur 1cm d'épaisseur et en découpant des barres de 2cm * 7cm environ.

Mettez au congélateur une bonne demi-heure.

Faits fondre le chocolat. Ajoutez l'huile ? Remuez bien puis trempez les barres une par une dans le chocolat. Laissez égoutter sur une grille et mettez au frais pour que le chocolat durcisse.