

## Bounty - czekoladki kokosowe



### HABIBI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>wiórki kokosowe</b>	250 g
<b>masło</b>	200 g osetkowe
<b>cukier puder</b>	250 g
<b>cukier kryształ</b>	50 g
<b>orzechy laskowe</b>	50 g
<b>migdały</b>	100 g
<b>rum</b>	5-8 łyżek
<b>czekolada biała</b>	150 g
<b>śmietanka kremowa</b>	150 ml słodka
<b>aromat</b>	arak/rum
<b>czekolada mleczna</b>	100 g
<b>czekolada gorzka</b>	200 g
<b>olej z pestek winogron</b>	2-3 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 W garnku z grubym dnem stopić masło i białą czekoladę z dodatkiem śmietanki - wsypać cukier puder i mieszać do połączenia składników.  
Gotować 5 minut, stale mieszając, na najmniejszym płomieniu.
- Wiórki kokosowe zmielić młynkiem do kawy razem z orzechami oraz migdałami - wsypać do masy, dodać odrobinę aromatu oraz cukier kryształ. Dokładnie wymieszać i dodać alkoholu do smaku.
- Masę przełożyć do płaskiego naczynia wyłożonego folią spożywczą (nie aluminiową !!) na grubość nie większą, niż 2-2,5 cm.  
Ugnieść dokładnie, tworząc równą warstwę. Wstawić do lodówki na kilka godzin.
- Wyjąć ostrożnie zastygniętą masę z foremki i pokroić na niewielkie kosteczki lub podłużne batoniki.
- KROK 2 Czekoladę gorzką i mleczną połamać na kostki i stopić w gorącej kąpielii wodnej, kiedy jest płynna, dodać olej i dokładnie wymieszać.
- Każdą czekoladkę zanurzać w stopionej czekoladzie, delikatnie otrząsnąć z jej nadmiaru i układać na arkuszu papieru do pieczenia pozostawiając do zastygnięcia.
- KROK 3 Włożyć gotowe czekoladki do lodówki na 30-60 minut. Po tym czasie zdjąć ostrożnie z papieru, ułożyć w szczelnie zamykanej puszcze wyścielonej papierowymi serwetkami i przekładając arkusikami bibułki lub serwetkami. Przechowywać w lodówce.