

## Kuleczki a la Bounty



**LINKA2107**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>wiórki kokosowe</b>	400 g
<b>śmietana 30%</b>	200 ml
<b>cukier puder</b>	120 g
<b>masło</b>	140 g
<b>spirytus</b>	4 łyżki
<b>czekolada mleczna</b>	200 g
<b>mleko</b>	4 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Masło, cukier i śmietanę rozpuścić w rondelku na małym ogniu.
- KROK 2 Wiórki przełożyć do miski, wlać spirytus oraz masło rozpuszczone z cukrem i śmietaną. Całość dokładnie wymieszać i wstawić do lodówki na około 30minut. Po tym czasie uformować kuleczki wielkość orzecha włoskiego i ponownie wstawić do lodówki na około 60minut.
- KROK 3 W rondelku na parze rozpuścić czekoladę z dodatkiem mleka do jednolitej konsystencji.  
W czekoladowej polewie zanurzać każdą z kokosowych kuleczek i wstawić do lodówki do momentu aż polewa zastygnie.