

Pseudo bounty



POLLY66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kremówka	ok100ml
masło	ok60g
aromat pomarańczowy	
aromat rumowy	
cukier puder	50g
czekolada deserowa	
kokos	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kremówkę rozpuścić z masłem i odstawić. Wlać kilka kropel aromatu rumowego i pomarańczowego. Powoli dodawać cukier i wiórki kokosowe (pofatygowałam się z prawdziwego kokosa a nie ze sklepu:)). Masę wstawić do lodówki by bardziej zastygła. Czekoladę (3/4 tabliczki) rozpuścić w kąpieli wodnej z dodatkiem kremówki i obtaczać w niej uformowane kulki (łatwiej obtaczać gdy czekolada dalej znajduje się nad parą wodną). Schłodzić.