

BOUNTY'S THERMOMIX



Ingrediënten

- 200 g gesuikerde gecondenseerde melk
- 125 g geraspte kokosnoot
- 200 g donkere chocolade (naar keuze melk of zwarte chocolade)

Werkwijze

1. Doe de gecondenseerde melk en de kokos in de mengbeker en meng
20 sec / snelheid 3
2. Schraap het mengsel naar beneden en verwarm
5 min / 70°C / snelheid 3
3. Leg bakpapier in een rechthoekige bakvorm. Smeer dit mengsel op 2 cm dikte in de vorm en zet voor enkele uren in de ijskast
4. haal het opgesteven mengsel uit de vorm en snij in rechthoekjes ter grootte van een bounty
5. geef de kokosrepen met de hand de vereiste vorm (afgeronde hoeken)
6. plaats in de diepvrieser voor 30 min
7. doe de chocolade in de mengbeker en hak fijn
5 sec / snelheid 10
8. smelt de chocolade
5 min / 50°C / snelheid 1
9. breng de gesmolten chocolade over in een kommetje
10. leg een reep op een vork en dompel die in de gesmolten chocolade. Haal die voorzichtig met de vork uit de chocolade, schud de overtollige chocolade af en leg op een fijn rooster en doe het zelfde met de andere kokosrepen
11. zet 30-60 min in de ijskast tot de chocolade volledig uitgehard is

Geniet van deze super lekkere zelfgemaakte bounty's!
Wat je zelf maakt is altijd beter!

TIPS

Nog handiger te maken als je een silicone vorm hebt met kleine rechthoekige vormpjes