

Bounty maison



QUANTITÉ

12 bountys



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

1h30



CUISSON

5 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 120g de noix de coco râpée
- 75g de miel
- 30g d'huile de coco
- 10ml d'eau
- 75g de chocolat noir pâtissier



Si votre huile de coco est solide, faites-la fondre au bain-marie ou au micro-ondes.
Dans un saladier, mélangez la noix de coco râpée, le miel, l'huile de coco et l'eau.
Mélangez bien.

Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Avec un pinceau, étalez du chocolat dans le fond des moules qui serviront à faire vos bountys (environ 2mm d'épaisseur de chocolat).

Avec une cuillère, ajoutez dans les moules la préparation à la noix de coco en tassant bien.

Laissez reposer au réfrigérateur pendant au minimum 1 heure et demie.

Démoulez vos bountys délicatement et conservez-les au frais.