



BOUNTY

Ingrédients :

1 boîte de 400 g de lait concentré sucré
250 g de noix de coco râpée
300 g de chocolat dessert 70 % de cacao

REALISATION :

Mélanger le lait concentré sucré avec la noix de coco râpée, étaler sur une feuille de papier sulfurisé sur 1,5 cm de hauteur, mettre au frigo 24 heures ou au congélateur pendant 1 heure.

Ensuite, découper des morceaux rectangulaires, arrondir les bords avec les doigts. Remettre au congélateur pendant que l'on fait fondre le chocolat au micro-ondes en le remuant de temps en temps. Tremper les barres de noix de coco dans le chocolat avec 2 fourchettes et les mettre dans un plat, faire des traits avec la fourchette sur le dessus de chaque barre pour faire un décor.