



Tekst i zdjęcie: **dominika13337** - Młodszy Kucharz
(275)

Domowe bounty

Pyszne kokosowe kulki oblane czekoladą. Bez pieczenia.

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- czekolada mleczna, 200 ml
- masło, 70 g
- cukier puder, 70 g
- śmietanka, 100 ml
- wiórki kokosowe, 200 g

Sposób przygotowania:

W naczyniu wymieszać wiórki z cukrem pudrem. W małym garnuszku podgrzać kremówkę i masło, aż masło się rozpuści. Rozpuszczoną miksturę wlać na wiórki, dodać aromatu, wymieszać. Z mikstury uformować kulki wielkości orzecha włoskiego. Układać je na papierze do pieczenia, przykryć folią aluminiową, schłodzić przez minimum godzinę. Rozpuścić mleczną czekoladę (w kąpeli wodnej lub mikrofali). Każdą kulkę zanurzyć w czekoladzie. Wyłożyć na papier, by czekolada stwardniała. Przechowywać w lodówce

