Bounty al cocco



Ingredienti:

gr 60 panna fresca

gr 70 zucchero

gr 35 di burro

gr 100 di farina di cocco (io uso le farine magiche lo conte)

gr 100 cioccolato al latte

gr 50 cioccolato fondente

Preparazione:

Mettere la panna, lo zucchero ed il burro in un pentolino, far sciogliere a fuoco basso.

Spegnere il gas, aggiungere il cocco e mescolare bene con un cucchiaio di legno.

Lasciare intiepidire il tutto, fare dei cilindretti e metterli in frigo. Dopo circa 2 ore controllare e se si sono solidificati, far sciogliere il cioccolato ed immergervi i cilindretti in modo da ricoprirli.

Adagiare i bounty su un foglio di carta forno e farli solidificare bene in frigo.

Buon appetito

Gabry