

Domowe bounty

Autor: **Natka43**Przepisów: **23** Ocena: **315**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- - tabliczka mlecznej czekolady
- - 300 g wiórek kokosowych
- - 200 ml śmietanki 30 %
- - 2 łyżki cukru pudru
- - 150 g niesolonego masła

Sposób przygotowania:

- 1 Śmietankę oraz masło podgrzewamy w garnuszku aż do rozpuszczenia się masła. Ściągamy z ognia i dodajemy wiórki kokosowe oraz cukier puder, mieszamy. Masą napełniamy silikonową foremkę i wstawiamy do zamrażalki na ok 3-4 godzin.
- 2 W kąpeli wodnej rozpuszczamy czekoladę, zamrożoną masę wyciągamy z foremek i obtaczamy w czekoladzie, układamy na papierze do pieczenia i pozostawiamy do zastygnięcia czekolady.

Smacznego ! :)

Twoje notatki do przepisu: