

Bounty al Cocco



Ingredienti

220 g di cocco rapè

110 gr ricotta senza lattosio

80 g di zucchero semolato

60 g di burro

300 g di cioccolato fondente

Farina di cocco per spolverizzare q.b.

Procedimento

Prendere un pentolino versare la ricotta, il burro, lo zucchero e mescolare. Dopo di che facciamo fondere tutto insieme per 5 minuti. Ora andiamo a versare il cocco rapè e mescoliamo deve risultare un composto granuloso ma compatto. Versiamo in una ciotola, riponiamo in frigo per 20 minuti. Questo serve per far compattare l'impasto per poterlo lavorare con più facilità. Con le mani

modellate ogni barretta arrotondando i lati e riproducendo la forma tipica dei Bounty. Adagiamo i nostri dolcini su una teglia ricoperta con carta forno e poi in freezer per 2 ore. Ora sciogliamo il Cioccolato a bagnomaria o al microonde. Facciamo intiepidire il cioccolato che abbiamo fuso e prima che inizi a solidificarsi immergiamo i nostri dolcetti al cocco aiutandoci con una forchetta. Giriamo su tutti i lati, in modo che ogni barretta sia perfettamente ricoperta di cioccolato. Solleviamo la barretta con l'aiuto di una forchetta, eliminiamo il cioccolato in eccesso. Adagiamo ogni Bounty su un vassoio ricoperto da un foglio di carta forno. Decoriamo con della granella di Cocco e facciamo asciugare in frigo per 30 minuti circa oppure a temperatura ambiente per 1 ora circa.