Domowe, zdrowe BOUNTY

Dominika Lasota (Jescbyzycwzdrowiu)

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- Wiórki kokosowe - 1 szklanka
- Pulpa kokosowa - 1 szklanka
- Ksylitol w pudrze lub syrop z agawy - 1,5 łyżka
- Wanilia mielona - 1 łyżeczka
- Nierafinowany olej kokosowy - 5 łyżka
- Polewa: Nirafinowany olej kokosowy - 50 ml
- Kakao - 2 łyżka
- Karob - 3,5 łyżka

Dodatkowe info:

Pulpa kokosowa (będąca składnikiem batoników) to pozostałości kokosa po produkcji domowego mleka kokosowego. W naszym domu często przyrządzamy mleka roślinne, a pulpę recycligujemy, np. w takiej postaci jak owe batoniki.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wnętrze:

Wiórki kokosowe mielimy na proszek, a następnie mieszamy z pozostałymi składnikami. Formujemy batoniki, a następnie układamy na talerzu wyłożonym folią spożywczą. Umieszczamy w zamrażalniku na 15 minut.

KROK 2: Polewa:

Składniki na polewę mieszamy. Oblewamy czekoladą nasze batoniki. Robię to w ten sposób, że umieszczam kokosowy batonik na ostrzu dużego noża i polewam płynną czekoladą. Batoniki w czekoladzie umieszczamy ponownie w zamrażalniku na 15 minut. Gotowe!