



Difficulté ★★★

Bounty maison



Pour 15 bounty



25 min





1h30

INGREDIENTS

250g de yaourt 0% MG
220g de noix de coco râpée
2 càc de sirop d'agave
200g de chocolat au lait
2 càs d'huile neutre



INSTRUCTIONS

- Dans un grand bol, mélange le yaourt 0% avec la noix de coco râpée et le sirop d'agave : Assure-toi que le mélange soit bien homogène.
- Façonne des petites barres rectangulaires avec ce mélange.
- Tu peux les former à l'aide de tes mains ou les mouler dans des moules à barres si tu en as.
- Place les barres sur une plaque recouverte d'un tapis silicone et mets-les au congélateur pendant environ 1 heure : elles doivent être bien fermes.
- Pendant ce temps, fais fondre le chocolat au lait au bain-marie ou au micro-ondes, en remuant régulièrement pour éviter qu'il ne brûle.
- Une fois fondu, ajoute l'huile neutre et mélange : Cela va te permettre un glaçage bien fluide sans prendre le risque de casser tes barres qui sont fragiles !
- Une fois que les barres sont bien fermes, en t'aident d'une fourchette, trempe-les une à une dans le chocolat fondu, en veillant à bien les enrober sur tous les côtés.

- Puis, dépose-les sur la plaque recouverte de papier sulfurisé et remets-les au congélateur pendant encore 30 minutes, ou jusqu'à ce que le chocolat soit bien pris.
- Une fois que le chocolat a durci, tes Bounty maison sont prêts à être dégustés ! Conserve-les au réfrigérateur pour qu'ils restent bien fermes.
- Voilà ! Tu as maintenant de délicieux Bounty faits maison à savourer quand tu veux. Bon appétit !

CONSERVATION

Les Bounty maison se conservent jusqu'à 5 jours dans une boîte hermétique au réfrigérateur.