*Doces e Compotas*

# CHOCOLATES TIPO BOUNTY

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
15-20 Doses

## INGREDIENTES

- 180GR DE LEITE CONDENSADO (MEIA LAT)
- 160GR DE COCO RALADO
- 200GR DE CHOCOLATE 72% (OU OUTRO A GOSTO)

## CONFEÇÃO

1. Colocar na taça a lâmina de amassar triturar com o leite condensado e o coco — vel6/15seg. Retirar a lâmina, passar a espátula no fundo e verificar a consistência. Se quiser o recheio mais seco adicionar um pouco mais de coco e repetir o processo.

2. Colocar a mistura em tabuleiro forrado com película aderente, distribuir uniformemente com uma colher e amassar até ficar com 1,5cm de altura. Levar ao congelador por 30 minutos para ganhar consistência (em alternativa pode moldar bolinhas com as mãos).

3. Retirar do congelador e partir em rectângulos.

4. Na taça lavada e bem seca colocar o chocolate partido em quadrados usando pulse por 15 a 30 segundos para picar o chocolate.

5. Levar 2/3 do chocolate ao micro-ondas a derreter por intervalos de 15 a 30 segundos para não queimar, mexendo sempre antes de colocar novamente no micro-ondas. Quando o chocolate estiver fluído adicionar o restante chocolate e mexer até estar incorporado. Mergulhar rapidamente os rectângulos de coco no chocolate e colocar numa rede ou em papel vegetal a secar.