BOUNTY BARS

INGREDIËNTEN

Voor de vulling

- 2 koppen kokosschilfers.
- 3 grote el kokosboter
- 3-4 em kokosnextar (vloeibare kokosbloemsuiker) of een andere natuurlijke zoetstof
- 3 grote el dikke kokosroom
- Enkele druppels natuurlijk vanille-extract
- 1 snufje zeezout

Voor de chocoladesaus

- ½ kop ongezoet cacaopoeder
- 3 grote eetlepels kokosnectar of andere natuurlijke zoetstof
- ¼ kop kokosolie, gesmolten
- ¼ kop cacaoboter, gesmolten
- 1 snufje zout

BEREIDING

1. Doe alle ingrediënten voor de vulling in de kom. Doe er de kokosnectar als laatste bij. Kneed alles goed met je handen. Is het geheel droog, voeg dan wat meer kokosboter toe.
2. Doe de vulling in een met plasticfolie beklede brownieschaal zodat je een laag van 2-3 cm dik hebt. Zet de schaal 1 uur in de diepvries.
3. Mix alle ingrediënten voor de chocoladesaus in een kom. Voeg meer cacaopoeder en/of zoetstof toe als de saus te dun in.
4. Neem de schaal met bountyvulling uit de diepvries en snijd de vulling in repen. Snijd de hoekjes van elke reep als je ze wil laten lijken op echte bounty's.
5. Dop elke reep met behulp van twee tandenstokers in de chocoladesaus en laat ze uitlekken op een rek. Zet de bounty's nog 10 minuten in de koelkast. Dop ze dan nog eens in de chocoladesaus.
6. Bewaar de bounty's in de diepvries. Haal ze 10 minuten voor je ze wilt eten uit de diepvries.
7.

Eet smakelijk!