

Výborné bounty kuličky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- slazené kondenzované mléko Salko 1 plechovka
- strouhaný kokos 200 g
- čokoláda na vaření 150 g
- **podle chuti**
- rum 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Slazené mléko vlijeme do mísy. Přidáme strouhaný kokos a pořádně promícháme. Nakonec spojíme rukama v lepivou směs. Nemáme-li děti, můžeme přidat i trošku rumu pro vůni a chuť, ale v tom případě přisypeme o něco více kokosu.

Těsto na bounty kuličky necháme v lednici alespoň hodinu odležet, s těstem se bude mnohem lépe pracovat.

Čokoládu na vaření nalámeme na kousky a necháme rozpustit. Rozpuštěnou čokoládu uchováváme na teple, nejlépe ve vodní lázni.

Z kokosového těsta uždibujeme zhruba stejně velké kousky a tvarujeme menší kuličky. Bounty kuličky obalujeme v rozpuštěné čokoládě. Práce je to velmi lepivá, chce to trpělivost. Kuličky

ukládáme na alobal, mikrotenový sáček nebo pečicí papír a necháme v chladu dobře zaschnout.

Dobře vychlazené a ztuhlé bouny kuličky uložíme do papírových košíčků. Bouny kuličky podáváme na vánoční stůl s ostatním cukrovím. Z tohoto množství připravíme asi 40 kuliček (záleží na velikosti).