

Bounty tyčinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 250 g
- Moučkový cukr 250 g
- Kokos 250 g
- Smetana 100 ml
- Čokoládová poleva 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V míse zpracujeme kokos, cukr, změkklé máslo a nakonec vpracujeme smetanu. Vzniklou hmotu rozprostřeme na pečicí papír nebo fólii a uhladíme. Podle pravítka nakrájíme proužky. (Já jsem krájela 2 x 4 cm.) Dáme do chladničky dobře ztuhnout, nejlépe do rána. Ráno tyčky oddělíme nožem, napícheme na tenkou vidličku a namáčíme do poloviny výšky v čokoládové polevě.

Bounty kuličky

Tyčky necháme na fólii ztuhnout a na povrchu pocákáme čokoládou. Hotové tyčinky vkládáme do papírových košíčků. Z této hmoty můžeme udělat také kuličky, vložíme je do papírových košíčků s rozehřátou čokoládou a dozdobíme.