

Mini-Bounty

Przygotowanie:

1. W rondelku rozpuść olej kokosowy.
2. Odstawić 2 łyżeczki wiórków kokosowych do dekoracji.
3. Wiórki kokosowe, syrop klonowy i sól dodać do oleju kokosowego.
4. Cytrynę przekroić na pół i wycisnąć z niej sok do masy.
5. Wszystko dobrze wymieszać (mikserem lub łyżką)
6. Uformować ciasto kokosowe na papierze do pieczenia lub w foremce do pralin w rozmiarze małej łyżeczki.
Następnie wstawić do zamrażarki na 30 minut.
7. Rozpuść kuwerturę w kąpieli wodnej.
8. Wyjąć zamrożone kawałki z formy i obtoczyć je kuwerturą. Posypać pozostałymi płatkami kokosowymi.
9. Pozostaw kuwerturę do wystygnięcia.

