

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Barrette Bounty

di: *Taly*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **2 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

COCCO DISIDRATATO 200 gr

PANNA 200 ml

ZUCCHERO 85 gr

BURRO 50 gr

CIOCCOLATO FONDENTE al 60% di
cacao - 300 gr

Le barrette bounty, come non andarci matti!! Taly ha la ricetta per realizzarle in casa, una vera tentazione!

PREPARAZIONE

- 1** In un pentolino versate la panna, lo zucchero e il burro. Portate a bollore e poi lasciate cuocere il tutto per 5 minuti a fiamma media, mescolando

ogni tanto per far sciogliere bene lo zucchero.

Trascorso tale tempo, togliete dal fuoco e unite il cocco.

Mescolate bene.



2 Versate il composto su un foglio di carta forno.

Con le mani dategli la forma di un rettangolo alto circa 1 cm e 1/2 o 2 cm.

Se volete delle barrette come le mie, modellate il rettangolo in modo che abbia un lato da 18 cm e quello più corto da 16 cm circa.

Con una spatola o un coltello, o con le mani, paregiate un po' i lati.

Trasferite su un vassoio, coprite con un altro foglio di carta forno e mettete il composto a riposare in frigorifero per almeno 3-4 ore.

Se volete dei cioccolatini quadrati formate con l'impasto un quadrato di circa 18 cm di lato come suggerisce la ricetta originale.



3 Trascorso il tempo di riposo, riprendete il vostro rettangolo e tagliatelo con un coltello a lama lunga e liscia.

Per le barrette: praticate 7 tagli a distanza di 2 cm circa nel lato lungo e 3 tagli ogni 4 cm nel lato più corto. Otterrete 32 rettangolini di ripieno al cocco.

Per i cioccolatini quadrati: ritagliate dal vostro quadrato 18x18 cm, fatto in precedenza, dei quadratini di circa 3 cm di lato.



4 Dopo la porzionatura del ripieno, mettete a sciogliere il cioccolato a bagnomaria senza portare mai l'acqua ad ebollizione.

Immergete un rettangolino alla volta e con l'aiuto di una forchettina, rigiratelo e copritelo col cioccolato.

Fate sgocciolare un po' il cioccolato in eccesso e poi poggiate le barrette su carta da forno. Quando il cioccolato sarà solidificato, con l'aiuto di un coltello a lama liscia, ritagliate le eventuali, antiestetiche sbavature del cioccolato, se volete.

Se vi piace potrete creare, come ho fatto io, delle righine decorative con cioccolato fuso al latte, oppure fondente, o ancora, create direttamente con i rebbi di una forchettina, delle piccole onde sul cioccolato, durante la fase di copertura.

Conservate in luogo fresco (non in frigorifero) ed asciutto in un recipiente chiuso.