

# Bounty kokosové kuličky

Časová náročnost: 40 minut

## Seznam přísad

1 plechovka	sladké kondenzované mléko
200 + 50 na obalování g	strouhaný kokos
100 g	bílá čokoláda
100 g	hořká čokoláda



## Postup přípravy

Ve větší míse smícháme kokos a kondenzované mléko. Bílou čokoládu nastroháme najemno a také přidáme do mísy. Směs musí držet u sebe, aby bylo možné vytvářet kuličky. Pokud příliš lepí, přisypeme trochu kokosu. Jestliže se naopak sype a nedrží tvar, přidáme trošku kondenzovaného mléka. Plech si vysteleme pečicím papírem a ze směsi tvoříme menší kuličky přibližně o velikosti vlašského ořechu. Na plechu necháme chvíli zaschnout a mezitím si nad vodní lázní rozpustíme hořkou čokoládu a připravíme si 50g kokosu do menší misky vedle. Kuličku vždy položíme na vidličku a opatrně ponoříme do čokolády. Přes vidličku nadbytečná čokoláda odkape. Poté obalíme v kokosu a položíme zpět na papír. Necháme ztuhnout a máme hotovo.