Barres cocoslurp (Bounty® fait maison)



Après la glace à la noix de coco façon Bounty® voici les Bounty® maison !!!! Des barres totalement gourmandes qui n'ont rien à envier des vraies comme m'a dit mon père (les barres étaient pour lui). Elles ont exactement le même goût sauf que elles elles n'ont pas tous les trucs inutiles ! Eh oui ces Bounty ne demandent que 3 ingrédients !

Pour environ 30 barres

Ingrédients:

1 boîte de lait concentré sucré (soit 397g)

200g de noix de coco râpé

300g de chocolat au lait

Préparation:

Dans un saladier, mélangez la noix de coco et le lait concentré. Recouvrez d'un film alimentaire et laissez gonfler 1H à température ambiante.

Etalez cette pâte collante entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 1 à 2cm. Retirez la première feuille, puis à l'aide d'un couteau découpez des rectangles de 2cm de large sur 6cm de long.

Posez-les sur un plateau recouvert de papier sulfurisé et mettez au congélateur pour au moins 1H.

Faites fondre le chocolat au lait au bain-marie, puis plongez chaque morceau de pâte de coco dans le chocolat pour le napper et posez-le sur une grille pour le laisser sécher et durcir.

(Pour faire plus vrai, j'ai décoré mes barres à l'aide d'une fourchette. Vous posez une fourchette délicatement sur le chocolat au lait pas encore durcit et vous la bougez vers la droite ou la gauche pour emmener les filets de chocolat sur le côté).