

## Bounty Vegan



Pour Noël j'ai réalisé ces Bounty® maison en version Vegan pour mon frère. Très simple, rapide et je pourrais même dire réussite à tous les coups ! La recette (que j'ai trouvé [ici](#)) est vraiment super ! Des Bounty® qui lui ont beaucoup plus ! ;) Au moment d'ajouter la préparation avec le lait de riz à la noix de coco il peut vous sembler qu'il n'y a pas assez de liquide mais n'en ajoutez pas c'est bien suffisant ! ;)

### **Pour environ 15-20 barres**

#### **Ingrédients:**

300 à 400g de chocolat noir

125g de lait de riz

50g de sucre

15g de Maïzena

200g de noix de coco râpé

#### **Préparation:**

Dans une casserole, versez le lait avec le sucre et la Maïzena. Portez à ébullition tout en fouettant jusqu'à ce que la préparation épaississe et devienne un peu gélifiée. Entrez au réfrigérateur jusqu'à ce que la préparation soit froide.

Dans un saladier, mélangez la noix de coco avec la préparation précédente.

Tassez la pâte obtenue dans un moule carré préalablement recouvert de papier sulfurisé. Placez au réfrigérateur pour 2H.

Coupez le chocolat noir en morceaux et placez-le dans un saladier. Faites-les fondre au four à micro-ondes. Lissez avec une spatule

Démoulez la pâte et coupez celle-ci en rectangle. Trempez chaque rectangle de pâte de coco dans le chocolat fondu. Egouttez pour retirer l'excédent de chocolat. Déposez les Bounty® au fur et à mesure sur une plaque de pâtisserie préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Laissez figer au réfrigérateur avant de déguster. Les Bounty® se conservent au frais dans une boîte hermétique.

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