

Bounty blokjes



Ingrediënten:

- 1 zakje geraspte cocos
- 2 zakjes santen
- 2 lepel cocosolie
- 50 pure chocolade

Bereiding:

1. Leg de zakjes santen in warm water zodat de inhoud helemaal zacht wordt. Vermeng de inhoud door de geraspte cocos. Verwarm de cocosolie en voeg die ook toe aan het geheel.
2. Vouw een bakpapiertje in een bakje (ik gebruikte een broodtrommel). Voeg dan het cocos mengsel toe en duw het lichtjes aan. Laat het uitharden door het 15 minuten in de vriezer te plaatsen.
3. Na 15 minuten snijd je blokjes van 3cm. bij 3 cm. en mag het geheel weer in de diepvriezer.
4. Verwarm in de tussentijd de chocolade au bain marie, of in een kleine koekenpan op een heel laag vuurtje. Als je kiest voor de laatste optie, roer dan goed en zorg er extra voor dat de chocolade niet aankeekt.
5. Dip de cocosblokjes aan een kant door de chocolade. Doordat ze uit de vriezer komen zal de chocolade ook vrij snel uitharden.

Geniet ze van puur en (h)eerlijk eten!