

# Bountykugler

35 - 40 stk.



nem

● ● Op til 90 Min.



## Ingredienser:

### Kokosfyld:

250 g kokosmel  
2 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med  
bourbon vanilje  
1 dåse Nestlé sødet kondenseret  
mælk (397 g)  
¼ dl Malibu Rom

### Pynt og overtræk:

300 g mørk chokolade  
Dr. Oetker Rainbow Mix

## 1 Kokosfyld:

Bland kokosmel, vaniljesukker og kondenseret mælk sammen i en skål. Smag eventuelt til med Malibu. Dæk skålen med husholdningsfilm. Stil kokosmassen i køleskabet i mindst 12 timer.

Form derefter den afkølede kokosmasse til kugler og stil dem i køleskabet til de er helt kolde.

## 2 Pynt og overtræk:

Hak chokoladen i mindre stykker, smelt den over et vandbad og vend kokoskuglerne heri. Læg bounty-kuglerne til afkøling på et stykke bagepapir og pynt med krymmel inden chokoladen størkner.

Opbevar Bounty kuglerne i en tætlukket beholder i køleskabet.