



Vegansk Bounty

Antal: recept_2018_09_19_02

När jag växte upp var Bounty ett av mina favoritgodisar. Innan jag skapade detta recept hade jag inte ätit Bounty på flera år, och detta recept är en riktigt bra vegansk variant på denna välkända godisbit.

Pris: 1 kr

2,5 dl riven kokos
0.5 dl smält kokossmör (använd ej kokosolja!)
2 msk lönnsirap
En nypa vaniljpulver
ca 1 dl kokosgrädde
ca 125 g mörk choklad (Jag använde 60% kakaohalt)

Kör den rivna kokosen i en mixer eller matberedare tills kokosflagorna blivit mindre i storlek. Håll sedan detta i en bunke tillsammans med det smälta kokossmöret, lönnsirapen, vaniljen och kokosgrädden. Mosa ihop alla ingredienser tills du får en jämn och fast fyllning.

Forma massan till karaktäristiska Bountybars, eller rulla den till bollar. Lägg dem sedan på en tallrik med bakplåtspapper och stoppa in tallriken i frysen när du format all fyllning. Låt stelna i 15-20 minuter.

Smält chokladen över ett vattenbad medan fyllningen stelnar i frysen. Detta gör du genom att lägga en djup tallrik över en gryta med uppkokat vatten, och sedan lägger du chokladen i tallriken.

När chokladen har smält, ta ut fyllningen från frysen och rulla den i chokladen med hjälp av två gafflar. Lägg dina choklادتäckta Bountybars eller bollar åt sidan på en tallrik med bakplåtspapper. När alla bars är rullade i choklad, ställ in dem i kylan eller frysen tills chokladen stelnat.

Sen är dina veganska Bountybars redo att avnjutas! Förvara dem i en lufttät burk i kylan om du inte äter upp alla på en gång ;)