

## ***BOUNTYKUGLER***

35-40 stk.

250 g kokosmel  
2 spsk. vaniljesukker  
1 dåse (397 g) kondenseret mælk  
Evt. ¼ dl Maliburom

300 g mørk chokolade  
Krymmel eller kokos



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

Hak chokoladen i mindre stykker, smelt den over et vandbad og vend kokos-kuglerne heri.

Læg bounty-kuglerne til afkøling på et stykke bagepapir og pynt med krymmel inden chokoladen størkner.

Opbevar Bounty kuglerne i en tæt lukket beholder i køleskabet.