

Domowe batoniki bounty

Zdrowsza wersja batoników bounty, na mleku kokosowym. Inspiracja [tutaj](#). Zrobiłam wersję trochę słodsza i dodałam sok z cytryny, który moim zdaniem przełamwał lekko mdły smak mleka kokosowego.

Wszystkie składniki (oprócz czekolady) należy wymieszać w misce. Następnie uformować batoniki lub kulki i poukładać na talerzu i wstawić do zamrażarki na 30 minut.

W tym czasie rozpuścić w rondelku czekoladę i wystudzić. Batoniki wyjąć i smarować czekoladą najpierw z jednej strony i po bokach. Jak stężeje, obrócić i posmarować dół i ewentualne „luki”.

Batoniki schłodzić, można przechowywać w lodówce do 1 tygodnia.

Składniki na ok 15 małych batoników:

- puszka mleka kokosowego
- 250g mąki kokosowej lub wiórków kokosowych
- 4 łyżki syropu klonowego lub miodu
- 2 łyżki soku z cytryny
- 300g czekolady (u mnie gorzka/mleczna 2:1)