



## Домашни баунти чоколади

Фичо, заедно со неговата гостинка Валентина, готвач член на нашата веб-страница, ќе подготват еден од нејзините најпопуларни рецепти, Домашни баунти чоколади.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **до 30 минути**

### Состојки:

#### За ПОЛНЕЊЕТО ќе ви треба:

- 85 грама шеќер
- 50 грама путер
- 200 грама слатка павлака
- 200 грама кокосово брашно
- 2 кесички ванилин шеќер

#### За ПРЕЛИВ ќе ви треба:

- 100 грама црно чоколадо
- 80 грама млечно чоколадо

### Чекор 1

Во садот за сос загрејте ја слатката павлака. Додадете ги шеќерот и путерот.

Мешајте додека не се растопи шеќерот. Додадете го кокосот и ванилиниот шеќер и убаво промешајте.

### Чекор 2

Смесата ставете ја на даска, завиткајте ја во фолија и измазнете ја со сукало.

Смесата треба да е со дебелина од 2 сантиметри.

Оставете ја во фрижидер да се стегне. Потоа исечете ја на правоаголници.

### Чекор 3

Во сад на оган растопете го чоколадото и премачкајте ги со четка сите коцки.

### Чекор 4

Сервирајте!

### Совет

Преливот може да го направите со чоколадо по желба, но препорачуваме да ставите црно чоколадо, за подобро да се стегне.



Користени производи:



Сад за сос



Лонец



Тава со рачки



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)