

# Σπιτικά σοκολατάκια/παγωτίνια τύπου Bounty, από την Μαριφάνη Ξανθάκη και τις Λιχουδιές της Μαριφάνης!

Καλοκαιράκι μπαίνει, αλλά οι άδειες διακοπών ακόμα αργούν... Η μόνη παρηγοριά οι γεύσεις και τα αρώματα που μπορούμε να απολαύσουμε στο σπίτι μας για να μας φέρουν την ψευδαίσθηση των διακοπών...λίγο πιο νωρίς! Όπως αυτά τα υπέροχα σοκολατάκια με εξωτική καρύδα και σοκολάτα που γίνονται πανεύκολα και με λίγα υλικά! Τα απολαμβάνουμε είτε ως σοκολατάκια ψυγείου είτε ως παγωτίνια για έξτρα αίσθηση δροσιάς!!! Μαζί με ένα κοκτέιλ ανανά και batida αποτελεί το ιδανικό γλύκισμα τα καλοκαιρινά βραδάκια στη βεράντα ☐



## **Υλικά που χρειαζόμαστε:**

**1 κουτί ζαχαρούχο γάλα**

**1 σφηνάκι λικέρ καρύδας (batida, malibu)**

**220 γρ. ινδοκάρυδο**

**250 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα σκούρη**

## Εκτέλεση:

- Σε μπολ αδειάζουμε το ζαχαρούχο γάλα και το λικέρ.
- Ρίχνουμε σταδιακά το ινδοκάρυδο ζυμώνοντας μέχρι να αποκτήσουμε μια ζύμη που θα πλάθεται. Σκεπάζουμε το μπολ και το βάζουμε στο ψυγείο για 2 ώρες.
- Λιώνουμε την κουβερτούρα σε μπεν μαρί και την διατηρούμε ρευστή.
- Με τη ζύμη πλάθουμε οβάλ σχήματα στο μέγεθος που θέλουμε κι αμέσως τα βουτάμε στη λιωμένη σοκολάτα. Στραγγίζουμε με τη βοήθεια μικρών πιρουνιών και αραδιάζουμε τα σοκολατάκια μας σε ταψάκια με αντικολλητικό χαρτί. Τοποθετούμε ξανά στο ψυγείο να σφίξουν.
- Ανάλογα με το γούστο μας, διατηρούμε τα έτοιμα σοκολατάκια στο ψυγείο τυλιγμένα με αλουμινόχαρτο έως και 1 εβδομάδα, διαφορετικά στην κατάψυξη ως παγωτίνια για 1 μήνα!

<https://lixoudiesmarifanis.blogspot.com/2018/06/bounty.html>