

Chec Bounty



Chec Bounty, pentru toti iubitorii de batoane Bounty...si nu numai! ☐ Inceputul acesta de an a fost marcat, dupa cum probabil ati observat deja, de nuca de cocos si rom (ciocolata iese din discutie, fiind omniprezenta ☐). Asadar, astazi va voi servi cu o felie din acest **chec Bounty**, fara cuvinte de gustos...si foarte usor de facut!!!!

Aveti si aici o reteta asemanatoare, un Bounty deghizat, cum i-am spus eu:

<https://www.laurasava.ro/prajitura-cu-nuca-de-cocos-si-ciocolata/>

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 250 g unt
- 180 g zahar
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)

- 5 oua mari
- 380 g faina
- 2 lingurite praf de copt
- 125-150 ml lapte
- 8 batoane mici de ciocolata cu cocos Bounty (cca. 250 g)

Pentru ornat:

- 250 g ciocolata cu lapte
- 100 g fulgi de nuca de cocos

Sfat: checul se poate face si intr-o forma de guguluf, daca aveti. Il voi incerca si eu asa! Pana atunci, insa, va las o felie din checul nostru cu batoane Bounty, delicioooooos :))



Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti o forma de chec cu unt/margarina si tapetati-o (doar fundul □) cu hartie de

copt, pusa in doua straturi (o taiati in asa fel incat sa „imbrace” perfect baza).

Pentru aluatul de chec, taiati untul, tinut in prealabil la temperatura camerei, in bucatele. Puneti-l alaturi de zahar (si cel vanilat) intr-un castron si bateti-le spuma cu mixerul.

Adaugati treptat ouale...cu atentie insa, fiecare ou trebuie sa fie bine incorporat inainte de adaugarea urmatorului, altfel checul nu va creste frumos...

Amestecati faina cu praful de copt; cerneti-le. Adaugati-le apoi spumei de oua si amestecati bine. Adaugati lapte. Veti obtine un aluat pufos:



Eliberati batoanele Bounty ☐



Turnati in forma jumatate din cantitatea de aluat. Asezati la o distanta egala bucatile de ciocolata:



Laura
Sava

Detaliu □



Turnati apoi deasupra cealalta jumătate:



Introduceti forma in cuptorul incalzit si coaceti checul pentru cca. 45-50 de minute:



Cand este gata, scoateti-l din cuptor si lasati-l sa se raceasca. Dupa aceea, rasturnati-l cu atentie pe un gratar de bucatarie si dezlipiti-i hartia de copt:



Eu am facut greseala de a taia un capat pentru pofticiosii mei si era sa raman fara placerea de a-l glazura ☐



Topiti, deci, ciocolata la bain-marie sau la microunde si turnati glazura peste chec; deasupra presarati nuca de cocos. Aceste doua etape l-au inclus pe Bogdi, care s-a oferit voluntar sa ma ajute (it was a total, but a sweet ☺ , mess):



Laura Sava



*Laura
Sava*

...dupa asta va imaginati ca mi-a fost greu sa mai surprind ceva,
haha, dar a meritat!!!



Laura Sava