

Inghetata Bounty



Laura Sava

Dragii mei, astazi am pentru voi o alta reteta de inghetata ce are ca punct de plecare delicioasa **inghetata de vanilie**, reteta de baza, si anume inghetata Bounty!!!!!!!!!!!!

Stiti foarte bine ca acum cateva zile am preparat o **inghetata de ciocolata**, absolut seducatoare ☺ , dar dupa ce am gustat din inghetata Bounty, pe care o vedeti mai sus in poza, n-am mai fost atat de sigura care e preferata mea :))

Ador nuca de cocos, si ciocolata, iar aceasta **inghetata** le are pe amandoua!!!

Ingrediente:

- o portie **inghetata de vanilie**
- Bounty trio (85 g)
- 3 linguri lapte de cocos sau lapte condensat
- baton Bounty (57 g)

Sfat: Daca nu aveti lapte de cocos sau lapte condensat, nu va ingrijorati, il puteti inlocui cu lapte simplu, de vaca. Desi, la cat de usor si rapid se face laptele condensat in casa, va sfatuiesc sa il incercati: **Lapte condensat**

Mod de preparare:

Preparati inghetata de baza, de vanilie, cu link mai sus, la ingrediente. Pastrati-o la congelator pana cand preparati crema de cocos.

Preparare compozitie cu nuca de cocos:

Puneti laptele de cocos la fiert, la bain-marie sau microunde, impreuna cu batoanele Bounty trio (asa am folosit eu, dar voi puteti folosi si batoane Bounty ambalate altfel, care sa insumeze

85 de grame) taiate in bucatele.

Lasati-le sa se topeasca usor, amestecand des. Nu va stresati daca vedeti ca nu s-au topit in totalitate. Luati vasul de pe foc si lasati compositia la racit.

Finalizare inghetata:

Amestecati apoi cu inghetata de vanilie si repuneti la congelator pentru cca. 1 ora.

Scoateti inghetata si bateti-o bine cu mixerul de mana sau cu o furculita. Adaugati batonul Bounty (57 g), taiat in bucatele mici si amestecati bine.

Puneti inghetata la congelator pentru cca. 2 ore, dupa care o puteti servi.

Eu am ornat inghetata cu inca cu un Bounty „mini”, sa fie!!! ☐



E delicioasa, sa o incercati!!!!!!