

Prajitura cu nuca de cocos si ciocolata



Aceasta prajitura cu nuca de cocos si ciocolata este de fapt un baton Bounty deghizat ☐ , un „dulce” rapid ce nu necesita coacere, ideal pentru cei care adora nuca de cocos si ciocolata. Adica, pentru cei ca mine! :))

Alte retete delicioase cu nuca de cocos gasiti aici: [Retete cu nuca de cocos](#)

Ingrediente:

Pentru batonul de nuca de cocos:

- 250 g fulgi de nuca de cocos
- 150 g biscuiti
- 200 g unt (80 % grasime)

- 300 ml lapte de cocos/de vaca
- 120 g zahar

Pentru glazura de ciocolata:

- 300 g ciocolata cu lapte
- 2 linguri lapte de cocos/de vaca
- 1 lingura mare unt (80 % grasime)

!!! Puteti folosi si ciocolata amaruie, cu 50% cacao (sau chiar mai mult), numai ca veti obtine o glazura mai tare...pe care, insa, o veti putea „domoli” cu un cutit echipat corespunzator ☐ ...detalii mai jos...

Pentru voi, dragilor!!! ☐



Mod de preparare:

Amestecati zaharul si laptele intr-o craticioara;

adaugati untul si tineti pe foc (focul sa fie mic) pana cand untul se topeste. Adaugati nuca de cocos (puneti deoparte 3-4 linguri pentru ornat). Amestecati bine.

Sfaramati biscuitii si adaugati-i compozitiei de cocos. Amestecati din nou. Turnati compozitia rezultata intr-o forma micuta, captusita cu folie alimentara (transparenta) si nivelati.

Rupeti ciocolata in bucatele si topiti-o la bain-marie sau la microunde impreuna cu laptele si untul, amestecand des. Turnati-o, cat mai uniform, deasupra „batonului” de cocos si lasati sa se racoreasca bine. Presarati apoi nuca de cocos pe care ati pus-o deoparte.

Dati la frigider pana in momentul servirii.

De altfel, e de preferat sa o tineti mereu la frigider, deoarece la temperatura camerei se mai inmoaie (daca adaugati mai multi biscuiti, isi va pastra forma mai bine).

!!! Prajitura se feliaza cu un cutit „fierbinte”: tineti lama cutitului in apa fierbinte pentru cateva secunde, stergeti usor cu un prosop de hartie si apoi feliat!

Laura Sava



Laura Sava

Pozele vechi □





Observatii:

- puteti jongla cu cantitatea de lapte si/sau unt pentru o compozitie cat mai compacta.
- data viitoare am sa adaug si-un „strop” □ ...de lichior de cocos in compozitie...si poate mai multa ciocolata deasupra :)))

Reteta preluata de la **Nico**