

SCHOKO-KOKOS-RIEGEL



VEGAN



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI

Schokolade trifft Kokosnuss: Mit nur fünf Zutaten machst du unsere leckeren Schoko-Kokos-Riegel "Bounty" einfach selbst! Yummy!



Schwierigkeitsgrad

Einfach



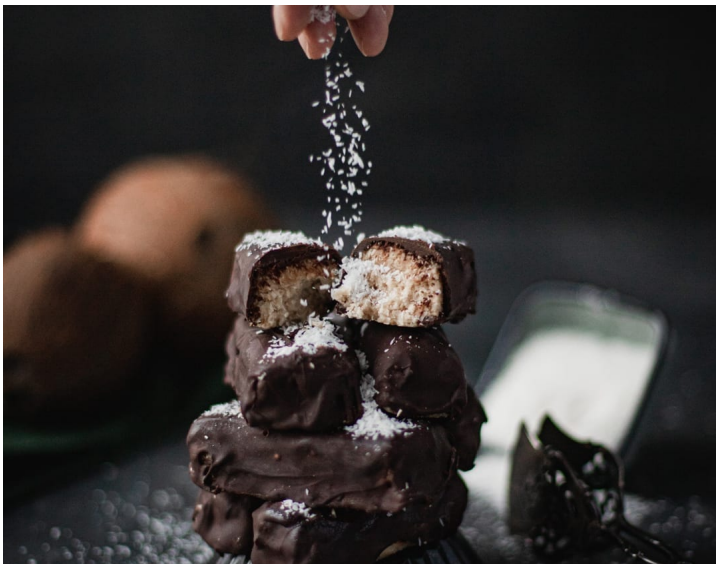
Arbeitszeit

15 Minuten



Anlass

Dessert



Zutaten für 15 Stück:

Zutaten

- 200 ml biozentrale Kokosmilch fettreduziert
- 200 g Kokosraspeln
- 60 g biozentrale Kokosöl in Zimmertemperatur
- 2 EL biozentrale Kokosblütenzucker
- 200 g dunkle Kuvertüre (mindestens 85 % Kakao)

Zum Garnieren

- 1 EL Kokosraspeln

Zubereitung

1. Kokosmilch, Kokosraspel, Kokosöl und Kokosblütenzucker in einer Schüssel vermengen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht, dann kleine Riegel daraus formen.
2. Im Tiefkühler ca. 1 Stunde aushärten lassen.
3. Kuvertüre in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Riegel einzeln in die Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit den restlichen Kokosraspeln garnieren. Die Riegel sollten bis zum Verzehr gekühlt aufbewahrt werden.

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

www.biozentrale.de

Seite 1 / 1