

**Den beste julekonfekten:
Hjemmelaget Bounty-sjokolade**



Hallo desember! Er du her igjen? På tide å lage konfekt som er så god at den roper på deg helt fra boksen i kjøleskapet og med magiske evner tvinger deg til å spise den mot din vilje. Det er helt sant!

Jeg opplevde det jo akkurat. ☐

Bounty, baby!

(ca 35-40 stk)

ca 40 hele mandler

2¼ dl søtet kondensert melk, fås i velassorterte matbutikker

1 ss vaniljeekstrakt

110 g melis

200 g kokos

250–300 g mørk sjokolade

Sett ovnen på 180 grader. Legg mandlene på et bakepapirkledd stekebrett og rist dem i midten av ovnen i ca 9 minutter, men pass på at de ikke brenner seg. Avkjøl.

Hell kondensert melk, vaniljeekstrakt og melis i en bolle og rør det godt sammen. Rør så inn kokos og sett bollen 30 minutter i fryseren. Ta den ut og trill små kuler. (Litt klissete, men verdt det!) Jeg fikk nesten 40 kuler, men det avhenger av hvor store du vil ha dem. Press fast en mandel på toppen på hver av dem. Sett så kulene i fryseren og la det stå i minst en time. Jeg lot mine stå natten over og det fungerte også bra. Finn frem et stekebrett og dekk det med bakepapir. Smelt sjokoladen over vannbad og avkjøl den litt. Dypp en og en kule i sjokoladen og legg det over på stekebrettet. Gjenta til alle kulene er dekket med sjokolade. Sett brettet i et kaldt rom til sjokoladen har stivnet. Oppbevar kulene i en (lyd)tett boks i kjøleskapet. Kos deg!



Denne oppskriften er fra [Passion for baking](#). Sjekk ut Manuelas fine blogg!