

Bounty casalingo



Ingredienti

- Ingredienti per le palline:
- 200 g farina di cocco
- 100 g zucchero a velo
- 100 g ricotta
- 1 bustina vanillina
- Ingredienti per la glassa:
- 300 g cioccolato fondente
- 100 g burro

Chi non conosce questo meraviglioso dolcetto?

Ebbene prendendo spunto da una ricetta trovata su internet eccovi la mia versione...

In una ciotola mescolare cocco, zucchero a velo, vanillina e ricotta, fino ad ottenere un composto abbastanza compatto.

Formare delle palline, sistemarle su un vassoio coperto con carta da forno e trasferire nel congelatore.

Quando le palline di cocco saranno congelate, procedere con la preparazione della glassa: fare sciogliere a bagnomaria il cioccolato e il burro insieme.

Tuffare le palline congelate nella glassa, con l'aiuto delle forchette o con l'aiuto di uno stecchino tirarle su, sgocciolare il cioccolato in eccesso e metterle su carta da forno ad asciugare. Conservare in frigo, e quando saranno rassodate, porle nei pirottini di carta.

Ricetta e foto originale di [PEO](#)



Foto attuale di Rita Roveri