



## Bountykuler

### Ingredienser

50 g smør  
0,5 dl lys sirup  
0,5 dl melis  
2 dl kremfløte  
200 g kokos

### Pynt:

200 g lys kokesjokolade



### Fremgangsmåte

Ha smør, sirup, melis og kremfløte i en kjele. La blandingen småkoke i ca 5-10 minutter, til massen blir gylden hvit og seig (sirupsaktig) i konsistensen (pass nøye på at varmen ikke er for sterk, se tips). Ta kjelen av platen og bland inn kokos. Avkjøl blandingen til den blir fast nok til å kunne formes (det kan være greit å la kjelen stå i kjøleskapet i noen timer hvis du synes blandingen er for løs).

Form kokosmassen til små kuler med hendene (det kan lønne seg å fukte hendene med vann innimellom trillingen). Legg kokoskulene på et brett som er dekket med bakepapir. Sett brettet i kjøleskapet i et par timer, til kulene har stivnet.

Smelt kokesjokoladen i en metallbolle over vannbad. Dypp kokoskulene raskt i sjokoladen ved hjelp av to gafler og legg dem tilbake på brettet med bakepapir. Sett brettet med de glaserte kulene tilbake i kjøleskapet. La stå kaldt til sjokoladen har stivnet.

Løsne "Bountykulene" fra bakepapiret og ha dem i en tett boks med matpapir mellom lagene. Oppbevares i kjøleskapet (se tips).

## Tips

Pass på at du ikke koker kokosmassen for lenge og på for sterk varme, ellers danner det seg brun og seig karamell. Kokosmassen skal fortsatt være så å si hvit i fargen (eventuelt bare med en litt gylden nyanse) også etter at den er kokt.

Konfekten er meget holdbar. Den bør absolutt oppbevares i kjøleskapet, ellers smelter sjokoladen og konfekten blir klissete.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bountykuler>