



## Bounty-Pralinen

### Zutaten

100 g Vollmilkschokolade

10 g Rapsöl

10 g Milch

20 g Kokosraspeln

### Nützliches Zubehör

**Schokoladenform  
Mini „Mix ‘N Scraper“**



### Zubereitung

1. Die Schokolade fein reiben oder klein hacken (10 Sek./St. 8) und zusammen mit dem Öl und der Milch im Wasserbad schmelzen (3 Min./50 °C/St. 2). Zum Schluss die Kokosraspeln einrühren.
2. Die geschmolzene Schokoladenmasse mit Hilfe des Mini Mix ‘N Scrapers in die Schokoladenform füllen. Die Form mindestens zwei Stunden im Kühlschrank durchhärten lassen.
3. Die Pralinen vorsichtig aus der Form drücken und servieren oder bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Lasst es euch schmecken!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix®.



Julia Will  
Selbständige Beraterin für Pampered Chef  
mail@frau-will.de · www.frau-will.de  
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>