



Γεμιστοί χουρμάδες σαν bounty

Μερίδες:15 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 1 ώρα & 20 λεπτά

Φυλάσσουμε καλυμμένους στο ψυγείο για 5 μέρες

Υλικά :

[70 γρ. καρύδα τριμμένη OLA BIO](#)

50 γρ. γάλα καρύδας, κονσέρβα

[15 χουρμάδες OLA BIO](#)

200 γρ. κουβερτούρα

¼ κ.γλ. αλάτι

Εκτέλεση:

- 1) Σε μπολ ανακατεύουμε με ένα κουτάλι, την [καρύδα τριμμένη OLA BIO](#), το γάλα καρύδας και το αλάτι. Παίρνουμε έναν [χουρμά OLA BIO](#) και τον γεμίζουμε με 1 κ.γλ. από το μείγμα της καρύδας και τον ακουμπάμε σε πιάτο. Επαναλαμβάνουμε και για τους υπόλοιπους χουρμάδες. Μόλις έχουμε ολοκληρώσει με όλους τους χουρμάδες βάζουμε το πιάτο στο ψυγείο για 20 λεπτά.
- 2) Ρίχνουμε λίγο νερό σε ένα κατσαρολάκι και βάζουμε να ζεσταθεί. Ακουμπάμε πάνω ένα μπολ που αντέχει τη θερμότητα και ρίχνουμε μέσα την κουβερτούρα για να λιώσει.
- 3) Αφαιρούμε το πιάτο με τους χουρμάδες από το ψυγείο και ρίχνουμε έναν την φορά στην λιωμένη κουβερτούρα, μέχρι να καλυφθεί ομοιόμορφα. Ακουμπάμε ξανά σε πιάτο και μεταφέρουμε στο ψυγείο για 1 ώρα.

