

Ferero kugle



Sastojci

Za kugle:

- 200 g napolitanki sa lešnikom
- 300 g lešnika
- 400 g eurokrema

Preliv:

- 300 g mlecne cokolade sa lešnikom
- 90 g margarina
- 2 kašike ulja
- lešnik za pospanje

Priprema

200 g napolitanku sa lešnikom, izmrviti rukama, u to dodati 300 g krupno seckanog pecenog lešnika i 400 g eurokrema. Sve sastojke dobro sjediniti i praviti kugle. Ostaviti ih u frižider, 2 sata da se stegnu.

Preliv za kugle: 300 g mlecne cokolade sa lešnikom, otopiti sa 90 g margarina i 2 kašike ulja, pa u to umociti svaku kuglicu.

Kuglice složiti na pek papir, posuti lešnikom i staviti u frižider.

Kada se cokolada stvrdne, kugle složiti u papirne korpice. Prijatno!