

Kuglice Rose Ferero



Sastojci

Potrebno je:

- 100 g napolitanki
- 200 g seckanih lešnika
- 200 g nutele (krem)
- 100 g mlecne cokolade
- 2 vafel modle sa krugovima
- 200 g sitno seckanog lešnika

Priprema

100 g napolitanki grubo izlomiti, dodati 200 g seckanih lešnika i 200 g nutellu krema, pa sve fino izgnjeciti rukama da se poveže.

Uzimati po kašicicu smese i oblikovati malene kuglice, (ako vam je smesa premekana, ostavite je 15-30 minuta u frižideru pre oblikovanja kuglica).

Složiti ih na tacnu, pa ih staviti u frižider na 45 minuta, da se dobro stegne i rashlade.

Istopiti cokoladu sa uljem na laganoj vatri, pa umakati rashladjene kuglice.

Ostaviti glazuru da se stegne, a zatim poslužiti.

Od ove smese dobila sam 38 kuglica.