Home made Ferrero Rocher



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**napolitanki sa lešnikom
- **300 g**seckanog pecenog lešnika
- **400 g**eurokrema
- **200 g**mlecne cokolade sa lešnikom
- **100 g**margarina
- **2 kašike**ulja

Priprema

Napolitanke izmrviti rukama, dodati sitno seckane lešnike i eurokrem, pa sjediniti masu i od nje napraviti kuglice. Ostaviti ih u frižideru 2 sata. Napraviti glazuru od mlecne cokolade koju smo istopili sa margarinom i 2 kašike ulja. Svaku kuglicu potopiti u glazuru i reati na pek-papir, i posuti sa malo seckanih lešnika koje smo prethodno sacuvali. Vratiti u frižider da se glazura stegne, pa kuglice staviti u papirne korpice.

Savet

Uzivajte u pravom ukusu Ferrero Rocher kuglica! :)