

Ferero kuglice



težina: **lako**

za: **45** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kuglice:

- **200 g** napolitanki sa lešnikom
- **300 g** krupno seckanih pecenih lešnika
- **200 g** margarina
- **200 g** cokolade

Za preliv:

- **150 g** cokolade
- **90 g** margarina
- **1 kašik** meda
- **50 g** seckanih pecenih lešnika

Priprema

Izmrvite napolitanke i dodajte lešnik. Umutite margarin sa istopljenom cokoladom i dodajte masi od napolitanki i lešnika. Sve dobro sjedinite i pravite kuglice. Stavite ih u frižider na dva sata da se stegnu.

Za preliv: Istopite cokoladu sa margarinom i medom, kuglice kašicom spuštajte u cokoladu i re?ajte u papirnate korpice u koje ste posuli malo seckanog lešnika, a zatim lešnik pospite i preko kuglica. Ostavite da se cokolada stegne, pa ih re?ajte u braon korpice.

Savet