

# **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**

Izmrvit 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 kašicicom spuštajte u cokoladu i reajte u papirnate korpice u koje ste posuli malo seckanog lešnika, a zatim lešnik pospite i preko kuglica. Ostavite da se cokolada stegne, pa ih reajte u braon korpice.

**Savet**