

## *Ferrero kuglice*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Kuglice:**

- **400** g nutele (ili nekog drugog kakao namaza)
- **400** g lešnik napolitanki
- **300** g pecenih seckanih lešnika

#### **Glazura:**

- **100** g mlečne čokolade
- **200** g Menaž čokolade

### **Priprema**

Napolitanke izdrobiti u vangli, dodati lešnike i nutelu pa sve dobro sjediniti. Smesu staviti u frižider da se stegne, zatim oblikovati kuglice, kuglice redjati na tacnu obloženu papirom za pecenje pa vratiti u frižider na 30 minuta. Zajedno otopiti mlečnu i crnu čokoladu, kuglice cele umakati u otoplenu čokoladu, vratiti ih na tacnu obloženu papirom za pecenje i staviti u frižider da se lepo stegnu.

### **Savet**