

Ferrero



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kuglice:

- **300 g** napolitanki od lješnjaka
- **300 g** mljevenog lješnjaka
- **300 g** nutelle

Za preljev (od cokolade):

- **100 g** tamne cokolade
- **100 g** mlijecne cokolade
- **3 kašike** ulja
- **1 dl** mlijeka

Priprema

Napolitanke usitnimo prstima i dodamo mljevene lješnjake i nutelu. Sve pomješamo rukama i stavimo u frižider na hlađenje.

U posudu na paru stavimo cokoladu, ulje i mlijeko i miješamo dok se cokolada ne otopi.

Od smjese napravimo male kuglice. Najlakše ih je raditi kad je smjesa hladna, tako da je možete (kad smjesa

omekša) na par minuta staviti u zamrzivac.

Kuglice smocimo u preljev, stavimo na papir za pečenje, ako želite posipajte ih čokoladnim mrvicama ili bijelom čokoladom i stavite ih u hladnjak na hlađenje. Kad čokolada učvrstne, stavite ih u papirnate košarice.

Savet

Za dječi roendan posipajte ih šarenim čokoladnim mrvicama i stavite u šarene košarice! :-)