

## **Ferrero rocher**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za kuglice:**

- **200g** napolitanki od lešnika
- **300 g** seckanih prženih lešnika
- **150 g** cokolade
- **100 g** nutele
- **250 g** putera ili margarina

#### **Za prelivanje:**

- **150 g** cokolade
- **3 kašike** ulja
- mleveni lešnici

### **Priprema**

U dubljem sudu izlomiti rukama sitnije napolitanke i pomešati sa lešnikom. Na pari istopiti cokoladu, margarin i nutelu, dodati u napolitanke i lešnik i promešati. Ostaviti u frižideru 1-2 sata. Praviti kuglice, ja sam dobila 55 kuglica.

Istopiti cokoladu sa uljem na pari ili u mikrotalasnoj, svaku kuglicu spuštati u cokoladu, dobro natopiti cokoladom, ocediti tako što cete kuglicu staviti na viljušku, otresti malo o posudu i spuštati na pek papir. Odmah posipati po želji mlevenim lešnicima. Kada se stegnu, stavljati u korpice.

**Savet**