

Ferrero rocher



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kuglice:

- **200g** napolitanke 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 pomešati. 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 ćete 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