

## **Ferero kuglice (2)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250** g napolitanki sa lešnicima
- **200** gmlevenih lešnika
- **100** g seckanih lešnika
- **150** g cokolade
- **250** g margarina
- **100** g eurokrema

#### **Za glazuru:**

- **150** g cokolade
- **3** kašikaulja

### **Priprema**

Rastopiti margarin sa cokoladom na tihoj vatri. Mešati dok se ne sjedine sastojci pa skloniti sa šporeta i dodati eurokrem. Napolitanke samleti i pomešati sa lešnicima. Sve zajedno sjediniti sa cokoladnom smesom. Ohladiti smesu pa vlažnim rukama praviti kuglice. Ostavite ih 30 minuta u frižideru. Otopite cokoladu sa uljem na pari pa svaku kuglicu umocite u cokoladu i stavite na papir za pecenje da se ohladi cokolada. Dok je još mlaka na svaku kuglicu staviti prstohvat seckanih lešnika.

Pustiti da se sjedine sastojci najmanje 2 sata i služiti. Ukus cokolade i lešnika vode ka savršenom ukusu. Prijatno!

**Savet**