

# *Ferro Rocher*

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 100 g lešnik napolitanki njam
- 150 g lešnika
- 200 g eurokrema
- 150 g cokolade za kuvanje ili mlečne cokolade
- 4 kašike ulja

## **Priprema**

Zagrejati rernu na 180 stepeni. Lešnike rasporedite u pleh, pa staviti u rernu na 8 minuta. Izvaditi ih, staviti da se prohlade. Skinuti im opnu i iseckati.

Napolitanke grubo izlomiti, dodati seckane lešnike i eurokrem, pa sve fino izgnjeciti rukama da se poveže. Uzimati po kašičicu smese i oblikovati kuglice. Stavite ih na tacnu, pa u frižider da se stegnu.

Istopiti cokoladu sa uljem, pa prelite preko kuglica. Ostavite glazuru da se stegne, a zatim poslužiti. Prijatno!