

Ferero kuglice (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**napolitanke sa ukusom lešnika
- **100 g**pecenih mlevenih lešnika
- **150 g**nutele ili nekog drugog krema

Ostalo:

- **50 g**krupno mlevenih lešnika
- **100 g**cokolade
- **3 kašikeulja**

Priprema

Dva-tri sata pre spremanja staviti napolitanke u zamrzivac da se smrznu. Peceni lešnik samleti. Nutelu ili drugi krema staviti na sobnoj temperaturi da bude malo mekši.

Napolitanke izvaditi iz zamrzivaca i samleti ih u secka. Pomešati sastojke: mlevene napolitanke, mleveni lešnik i nutelu. Sve lepo pomešati kašikom pa ostaviti u frižideru sat vremena.

Nakon sat vremena izvaditi pripremljenu smesu i rukama formirati male kuglice. Istopiti cokoladu sa uljem i

dodati krupno mleveni lešnik, ostaviti jednu kašiku sa strane za posipanje. Svaku kuglicu umociti u istopljenu cokoladu, staviti je u papirnu korpicu, a od gore staviti prstohvat mlevnih lešnika.

Savet