

Ferero praline



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** glešnik napolitanki
- **200** gprženih seckanih lešnika
- **200** gnutele

Za glazuru:

- **100** gcokolade
- **5** kašikaulja

Priprema

Na tihoj vatri otopite cokoladu sa uljem. Kalupe za praline iznutra premažite istopljenom cokoladom pa ih ostavite u frižideru 30 minuta. Za to vreme pecene lešnike usitnite u seckalici, a napolitanke izdrobite rukama. Dodajte nutellu i sve lagano sjedinite rukom. Kalupe izvadite iz frižidera. Uzimajte kašicicom po malo mase i stavljajte je u rupe za praline.

Kada ste rasporedili svu smesu od gore preko svake praline sipajte kašicicom po još malo istopljene cokolade. Sve zajedno stavite u frižider na još pola sata. Nakon tog vremena izvadite praline iz kalupa i poslužite.

Savet