

Ferero kuglice (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** napolitanki sa lešnicima
- **200 g** mlevenih 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 tigoj 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