

FERRERO ROCHE KUGLICE

Kuglice:

- 200 gr nuttele
- 200 gr mascarponea
- 250 gr poprženih lješnjaka (pola sameljite, a pola nasjeckajte u nekom mikseru)
- 150 gr napolitanki, samljevenih - obavezno lješnjak ili nugat

Preljev za kuglice:

- 200 gr čokolade za kuhanje
- 5 žlica ulja

Lješnjake malo popržite na teflon tavi ili u pećnici. Onako tople trljajte između ruku da otpadne ljuskica sa lješnjaka. Pola lješnjaka sameljite, a pola istucite sa čekićem za meso ili sameljite krupnije u multipraktiku. Sameljite napolitanke. U nutellu i mascarpone dodajte samljevene i isjeckane lješnjake te samljevene napolitanke. Smjesu oblikujte rukama pa kuglice stavljajte na papir za pečenje. Ostavite pola sata do sat u hladnjaku.

Na pari otopite čokoladu i ulje. Kuglice umakajte u čokoladu, malo ocijedite pa stavljajte na masni papir. Pustite da se ohladi i uživajte. Od ove smjese ispadne oko 30-tak kuglica, možda i malo više, ovisno o veličini kuglica.

