

Домашни бонбони „Ferrero Rocher”



Продукти: 1 буркан NUTELLA-400гр., Лешници-200гр. (печени, по възможност безсолни), Пурички-200гр., Натурален шоколад-200гр., хартиени кошнички за бонбони-30 бр.

Приготвяне: От целите лешници се отделят 30 бр. Ако ще правите по-малки бонбони от моите, отделете повече. Останалите ги натрошете на парченца. В купа се смесват NUTELLA, парченцата лешници и натрошените пурички. Добре се разбърква и стои в хладилника, докато стегне. Оформят се бонбони, като във всеки се поставя по един от отделените цели лешници. Отново се връщат в хладилника. През това време се разтапя натуралния шоколад. Бонбоните се потапят в него и отново стоят в хладилника за да стегне шоколада. Домашните бонбони „FERRERO ROCHER” се съхраняват в хладилник. Аз ги поднасям в хартиени кошнички.

Да Ви е сладко !!!