



Pour 30 ferrero rocher maison (environ), il vous faut:

100g de gaufrettes goût noisette (+ quelques gaufrettes pour rouler)

125g de noisettes (en prélever 30 pour l'intérieur)

200g de nutella

2 cuillères à soupe de pralin (ou noisettes hachées)

150g de chocolat noir ou lait (selon les goûts) pour l'enrobage

2 cuillères à soupe de beurre fondu

Etape 1

Prélever 30 noisettes et les réserver pour l'intérieur des boules.

Mixer les gaufrettes ou crêpes dentelle et le reste des noisettes.

Ajouter le nutella et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte.

Faire prendre minimum 30 min au réfrigérateur.

Etape 2

Avec cette pâte, façonner des petites boules en mettant dans chaque boule une noisette entière.

Ne pas hésiter à remettre la pâte quelques minutes au congélateur si besoin pour la solidifier et pouvoir la travailler.

Rouler chaque boule dans des miettes de gaufrettes + pralin.

Réserver les boules 30 min au réfrigérateur pour durcir.

Etape 3

Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain marie ou micro onde, mélanger pour obtenir un chocolat lisse et brillant.

Y tremper à l'aide de 2 fourchettes chaque boule.

Déposer sur une grille, mettre au frais ou au réfrigérateur le temps que le chocolat durcisse.

Etape 4

Décoller les boules de la grille ou du papier et déguster ou conserver dans une boîte hermétique au réfrigérateur.

Bon appétit !