



30 MIN
(TEMPS DE REPOS : 40 MIN)



5 MIN



15 À 20 FERREROS
ROCHERS

Les ferrero rocher maison

Instructions

Ingrédients :

- 100g de crêpes dentelles
- 250g de pâte à tartiner
- 200g de chocolat au lait
- 150g noisettes mixées finement
- Des noisettes entières
- 80g de noix de cajou concassées

- Dans un bol, commence par écraser des crêpes dentelles.
- Ajoute les noisettes mixées, la pâte à tartiner et travaille ta pâte jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Si la pâte te semble encore trop friable, ajoute de la pâte à tartiner.
- Forme des petites boules et glisse une noisette entière au centre de chacune d'entre elles.
- Place les boules obtenues au congélateur pendant 20 minutes.
- Pendant ce temps, fais fondre le chocolat au lait au micro-ondes par tranches de 30 secondes.
- Ajoute les noix de cajou concassées et mélange pour bien les incorporer à ton chocolat fondu.
- Verse une à une tes boules refroidies et enrobe-les généreusement.



- Place-les sur une feuille de papier cuisson puis, laisse le chocolat figer à température ambiante avant de les déguster !

Conservation :

Dans une boîte hermétique à température ambiante à l'abri de la chaleur et de l'humidité pendant 1 semaine.