

Ferrero bonbons

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Ferrero liefhebbers hebben deze bonbon wel erg moeten missen. Maar met dit recept kun je heerlijk genieten van een look a like ferrero! Zeer makkelijk recept gemaakt van de wafelkoekjes van Schär.

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 13 STUKS

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

KOELTIJD: 30-60 MINUTEN

Benodigdheden:

- 125 gram hazelnootwafeltjes van Schär
- 5 gram gesmolten roomboter (1 theelepel)
- 2 volle eetlepels hazelnoot praline pasta (lidl)
- 13 geroosterde hazelnoten
- 50 gram melkchocolade
- 50 gram pure chocolade
- 25 gram gehakte geroosterde hazelnootjes

Bereidingswijze:

1. Rooster de hazelnoten in een koekenpan alroerend mooi goudbruin. Laat afkoelen
2. Maal de wafeltjes grof/fijn in een foodprocessor
3. Giet over in een schaal en voeg de gesmolten boter, en hazelnoot praline pasta toe. Kneed samen tot een homogeen mengsel.
4. Rol 13 gelijke bolletjes en doe in elk een hazelnootje. Rol weer mooi egaal. Laat koelen voor 30-60 minuten.
5. Smelt de chocolade au bain marie. En roer de gehakte hazelnootjes erdoor.
6. Haal elk balletje met een vork door de chocolade en leg op een bord of dienblad bekleed met bakpapier. Laat uitharden in de koelkast en leg in een papieren vormpje.

Notities: