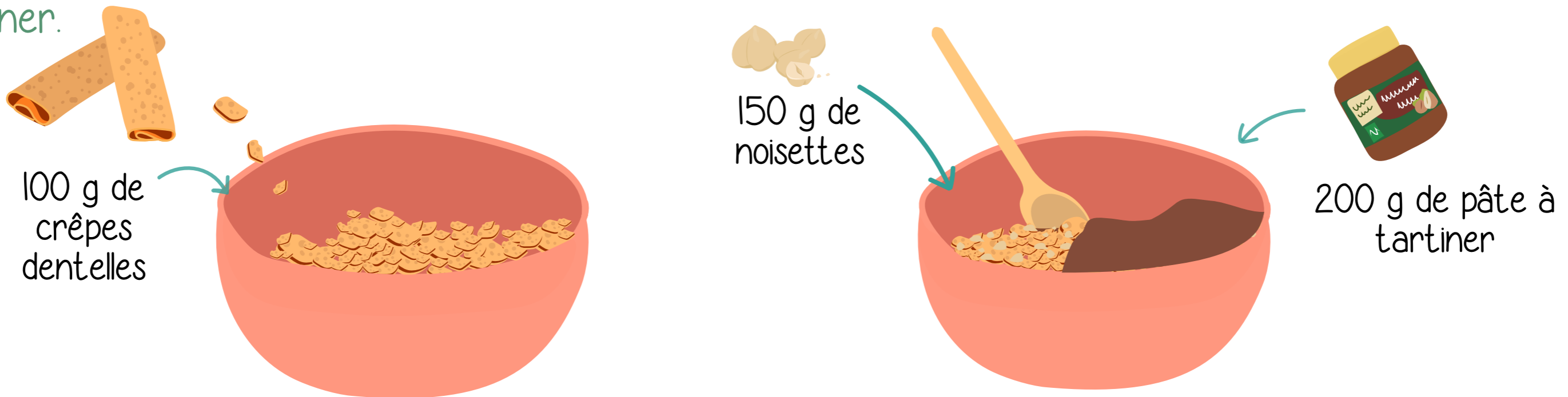


Ferrero rochers maison

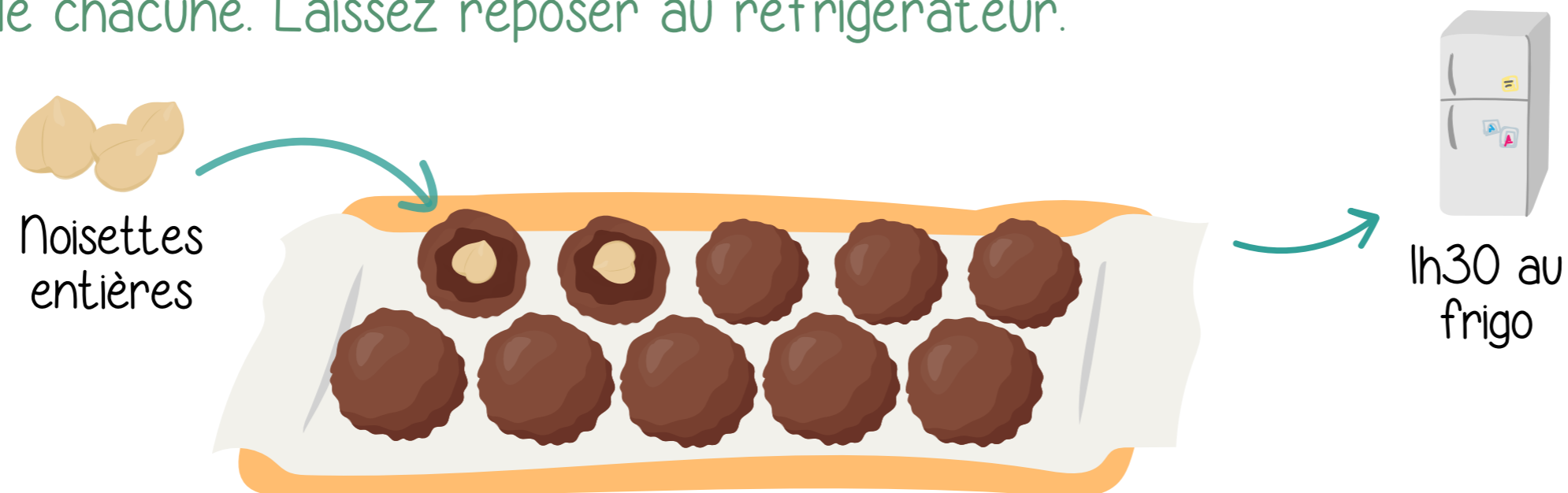


Pour 20 Ferrero

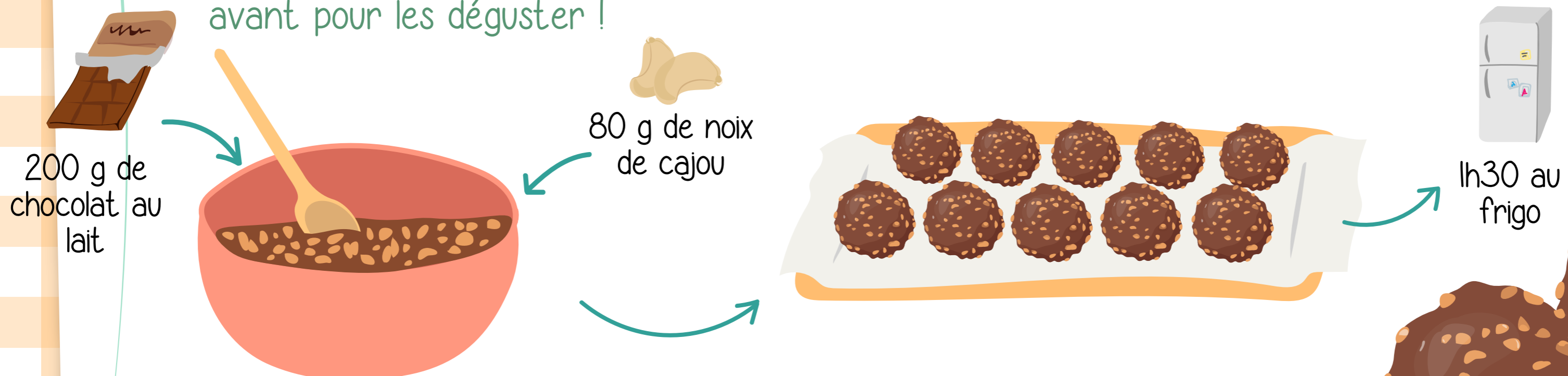
- 1 Dans un saladier, émiettez grossièrement les gaufrettes puis concassez les noisettes. Mélangez ensuite les crêpes dentelles émiettées, les noisettes concassées et la pâte à tartiner.



- 2 Avec la pâte ainsi obtenue, façonnez des boules en plaçant une noisette entière au centre de chacune. Laissez reposer au réfrigérateur.



- 3 Faites fondre le chocolat et concassez les noix de cajou puis mélangez le tout. Sortez les boules du réfrigérateur et recouvrez-les avec ce mélange puis laissez à nouveau reposer au réfrigérateur pendant quelques heures. Sortez-les 30 min avant pour les déguster !



ASTUCE

Vous pouvez placer les boules et les rochers au congélateur pour raccourcir le temps de repos !