

Σπιτικά σοκολατάκια Ferrero rocher

Χρειαζόμαστε:

200-220 γρ. φουντούκια (κατά προτίμηση ψημένα)

300 γρ. νουτέλα

150 γρ. γκοφρέτες με φουντούκι (ή και απλές με σοκολάτα)

340 γρ. κουβερτούρα πικρή ή γάλακτος ή πραλίνας ή συνδυασμό τους

Στην πράξη:

Αν τα φουντούκια που θα χρησιμοποιήσουμε δεν είναι ψημένα, τα βάζουμε στο ταγί του φούρνου, πάνω σε αντικολλητικό χαρτί, και τα ψήνουμε για 8-10 λεπτά, στους 180 βαθμούς. Κατόπιν αφού κρυσώσουν λίγο, τρίβουμε την επιφάνειά τους με μια πετσέτα για να απομακρυνθεί η φλούδα.

Τα βάζουμε στο μούλι και τα κόβουμε σε χοντρά κομμάτια (προσοχή μην γίνουν σκόνη) ή τα κόβουμε με ένα μαχαίρι σε χοντρά κομμάτια.

Σε βαθύ μπολ βάζουμε τα φουντούκια, τις γκοφρέτες θρυμματισμένες και την νουτέλα.

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά καλά.

Βάζουμε το μείγμα στο ψυγείο για 15-30 λεπτά.

Εν τω μεταξύ λιώνουμε σε μπεν μαρί ή στον μικροκυμάτων την κουβερτούρα.

Εγώ χρησιμοποίησα κουβερτούρα Πραλίνα της Nestlé, θεωρώ ότι είναι αυτή που ταιριάζει ιδανικά σε αυτά τα σοκολατάκια. Μπορείτε όμως να χρησιμοποιήσετε όποια κουβερτούρα σας αρέσει.

Βγάζουμε το μπολ με το μείγμα από το ψυγείο.

Πλάθουμε μικρά μπαλάκια και τα βυθίζουμε στην λιωμένη κουβερτούρα να καλυφθούν καλά ολόγυρα.

Στρώνουμε 2-3 δισκάκια με λαδόκολα.

Προσεκτικά με δυο κουτάλια ή ότι άλλο μας βολεύει, παίρνουμε τα μπαλάκια από την λιωμένη κουβερτούρα και τα τοποθετούμε πάνω στην λαδόκολα.

Αν στο τέλος μας έχει περισσέψει λίγη κουβερτούρα, την ρίχνουμε με ένα κουταλάκι προσεκτικά πάνω από τα σοκολατάκια.

Βάζουμε τα δισκάκια στο ψυγείο για να παγώσει και να στερεοποιηθεί καλά η σοκολάτα.

Κατόπιν σοκολατο-απολαμβάνουμε!

Τα διατηρούμε στο ψυγείο, ειδικά τώρα το καλοκαίρι που οι μέρες είναι ζεστές.

Δοκιμάστε τα, θα τα λατρέψετε!

Καλή επιτυχία!!