

## Ferrero Rocher™ maison

- Une recette de Ferrero Rocher maison très facile à faire (Humm!)



### Ingrédients (pour 12 rochers) :

- 300 grammes de Nutella ([comment se faire du Nutella maison](#))
- 300 grammes de chocolat au lait
- 200 grammes de noisettes
- 100 grammes de gaufrettes
- 50 grammes de noix de cajou

### Préparation :

1. Dans un petit bol, écraser les biscuits gaufrés ainsi que les noisettes.
2. Ajouter le Nutella et bien mélanger.
3. Façonner 12 petites boules avec le mélange.
4. Réfrigérer les boules de Nutella pendant au moins 30 minutes.
5. En attendant, faites fondre le chocolat au lait et concasser les noix de cachou. Mélangez-les.
6. Au bout de 30 minutes ou lorsque les boules ont durci, recouvrez les boules du mélange de chocolat.
7. Mettez vos Ferrero Rocher maison dans le congélateur.
8. Laissez revenir à température de la pièce avant de servir.

Essayez, c'est un véritable délice...

*Je serais prêt à gager que ce sont vos chocolats favoris et que vous les trouvez tout*

“

*simplement divins. Découvrez la façon facile de vous préparer autant de Ferrero  
Rocher que vous voulez...*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)