

## FERRERO ROCHER MAISON

### Ingrédients:

- Environ 1 tasse (300 grammes) de tartinade aux noisettes
- 1 ½ tasse + 1 ½ c. à soupe (300 g/10.6 oz) de pastilles (de la grosseur des pépites) au chocolat au lait
- *Ajout d'un petit filet d'huile neutre (huile de pépins de raisin)*
- 1 ¾ tasse (200 g) de noisettes (+ environ 18 noisettes supplémentaires coupées en deux)
- 10-11 gaufrettes au chocolat (100 g)
- 1/3 tasse comble (50 g) de noix de macadam ou de cajou

### Préparation :

1. Dans un bol, écraser les biscuits gaufrés ainsi que les noisettes.
2. Ajouter la tartinade de noisettes et bien mélanger.
3. À l'aide d'une petite cuillère à biscuits d'1 c. à soupe, prélever de petites boules du mélange, insérer une moitié de noisette à l'intérieur de la boule et disposer sur une plaque chemisée de papier ciré.
4. Réfrigérer les boules pendant au moins une heure.
5. Entretemps, concasser les noix de macadam (ou de cajou). Réserver.
6. Faire fondre doucement au bain-marie le chocolat et l'huile.
7. Ajouter au chocolat les noix de macadam (ou de cajou) et mélanger.
8. À l'aide d'une petite cuillère, tremper les boules du mélange de tartinade dans le chocolat fondu. Égoutter et disposer sur la plaque chemisée.
9. Réfrigérer jusqu'à ce que le chocolat soit figé.
10. Disposer dans un contenant hermétique au frais.
11. Laissez tempérer une trentaine de minutes avant de consommer.

**Rendement :** 35 bouchées d'1 c. à soupe/15 ml

**Source :** déclinaison d'une recette vue chez Chef Cuisto

<https://chefcuisto.com/recette/ferrero-rocher-maison/>

« La fille de l'anse aux coques » Maripel, le jeudi 14 avril 2022

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2022/04/ferrero-rocher-maison.html>