

# Ferrero guičky



**1. 12. 2021**

Oba recepty sú vhodné od 2. fázy:

## Ferrero guľičky

*Ingrediencie na 3 porcie:*

- 2 ks čokoládový koláč Prodielix Slim
- 60 g Nutrinella (cca 1/2 balenia)
- 1 ks Proteínový krém s príchuťou čokolády
- drvené lieskové orechy

*Postup prípravy:*

Čokoládový koláč nastrúhajte najemno pomocou strúhadla. Zmes na čokoládový krém v prášku rozmiešajte v miske s vodou na konzistenciu pasty (cca 50 ml vody). Potom tieto dve zmesi zmiešajte dohromady spolu s Nutrinellou. Nechajte v chladničke hodinu vychladnúť. Pomocou lyžičky odobrajte do misiek s mletými lieskovými jadrami, obaľte a potom pomocou rúk vytvorte guľičky a obaľte ešte raz v orechoch. Vytvarujte 9-12 guľičiek. Dovnútra guľičky môžete schovať ešte lieskový oriešok :)