

# Hejmaj Ferrero Rocheroj

## Ingrédients

- 100g da dentelaj kraketoj disfaritaj (a oblatoj)
- 250g da disvastigeblo de via elekto (Nocciolata por mi)
- 150g da avelopulvoro
- 250g da okolado de via elekto (i tie la Karibao de Valrhona por mi)
- 90g da dispremitaj aveloj

## Préparation

1. i-jare, krom la bu bastonoj kaj la nugato, mi decidis anka fari kelkajn okoladojn por la festoj.
2. Mi komencas kun i tiuj falsaj Ferrero rochers, faritaj surbaze de la disvastigeblo Nocciolata de la marko Rigoni di Asagio, sed vi povas certe fari ilin kun la disvastigeblo, kiun vi preferas :-). i tiuj malgrandaj dol a oj estas rapidaj por fari, kaj plie vi povas pretigi ilin anticipe ar frosti o estas necesa anta ol tegigi ilin per okolado.
3. Miksu la dentelajn kraketojn, la disvastigeblon kaj la avelopulvoron is homogena pasto estas akirita.
4. Poste prenu etajn tasojn kaj formu bulojn metante tutan avelon en la centro.
5. Metu la bulojn tiel akiritajn en la frostujo.
6. Kiam ili estas frostaj, vi povas prepari la okoladon.
7. Vi povas elekti u tempere a ne, se vi tempere, viaj okoladoj estos pli brilaj kaj ne fandos sub viaj fingroj.
8. Mi elektis tempere la okoladon, sed uzante pli rapidan kaj praktikan metodon ol la tradicia metodo: mi uzis la kakao-butteron Mycryo.
9. Barry (i tie 2, por da okolado).
10. Oni bone miksas, oni atendas ke la okolado estu e 32°C kaj jen, i estas preta :-). Restas nur aldoni la dispremitajn avelojn.
11. e i tiu momento, elprenu la bulojn el la frostujo, kaj per forketon, trempu ilin en la okolado kaj metu ilin sur pleton.