

Pralinki Ferrero Rocher

Składniki

na 10 sztuk

Numery przy składnikach odwołują do dodatkowych informacji, pozwalających wybrać właściwe produkty.

40 g masła orzechowego (przepis na domowe masło znajdziecie [tutaj](#))

80 g orzeszków ziemnych ⁽¹⁾, posiekanych na kawałeczki

15-25 g delikatnego miodu ⁽²⁾ (można zrobić bez miodu – będą wytrawne)

najlepszy będzie rzepakowy kremowany lub akacjowy, w przeciwnym razie smak miodu będzie bardzo wyczuwalny

10 g gorzkiego kakao ⁽³⁾

Wykonanie

1. Wszystkie składniki połączyć dokładnie.
2. Formować kuleczki.
3. Przechowywać w lodówce.

Wykonanie (Thermomix)

1. Wszystkie składniki, oprócz posiekanych orzeszków, zmiksować na gładką masę (20 sek., obr. 10).
2. Dodać posiekane orzechy i wymieszać (10 sek., obr. 3 lub 4).
3. Formować kuleczki.
4. Przechowywać w lodówce.

Wskazówki

⁽¹⁾ **orzechy:** warto wybierać orzechy dobrej jakości o bogatym smaku, soczyste i pełnowartościowe; często już po samym wyglądzie można poznać, czy orzechy są dobrej jakości – wówczas dania z ich użyciem będą dużo smaczniejsze

⁽²⁾ **miód:** jeśli chcecie mieć dobry miód, zadbajcie o to, by był ze sprawdzonego źródła – najbezpieczniej jest po prostu znać pszczelarza; dobry miód (z wyjątkiem akacjowego) krystalizuje się po kilku miesiącach od zebrania (czyli najpóźniej zimą)

⁽³⁾ **kakao:** warto zadbać o to by kakao było dobrej jakości; my zaopatrujemy się w kakao ekologiczne, które smakuje znacznie lepiej i jest bardziej aromatyczne niż kakao najczęściej dostępne w sklepach