

# FERRERO ROCHER



## CONFEÇÃO

1. Na taça com a lâmina triturar/amassar, colocar as avelãs com sal e triturar na velocidade 12 durante 5 minutos com a temperatura a 100.C

---
2. Juntar o óleo e triturar mais 1 minuto até obter uma massa.

---
3. Colocar na taça o chocolate partido em pedaços e as natas e programar 4 minutos a 45C de temperatura na velocidade 3.

---
4. Verter o preparado para um recipiente e levar ao frigorífico durante 1 hora para ganhar consistência.

---
5. Depois do tempo de repouso, fazer bolinhas (pode colocar 1 avelã inteira dentro de cada bolinha) e levar ao congelador uns minutos enquanto se prepara a cobertura.

---
6. Derreta no microondas ou em banho-maria o chocolate com o óleo de coco.

---
7. Misturar 50gr de avelãs picadas e as bolachas em pedacinhos pequeninos. Envolver as bolinhas nesta cobertura com a ajuda das mãos.

---

## INGREDIENTES

- BOMBONS:
- 100GR DE AVELÃS
- 1 PITADA DE SAL
- 1 A 2 C. SOPA DE ÓLEO DE SABOR NEUTRO
- 100GR DE CHOCOLATE NEGRO
- 100GR DE CHOCOLATE DE LEITE
- 100ML DE NATA (MÍNIMO DE 35%DE GORDURA)
- COBERTURA:
- 200GR DE CHOCOLATE DE LEITE
- 20GR DE ÓLEO DE CÔCO
- 50GR DE AVELÃS
- 50GR DE BOLACHAS WAFER