

# Τα πιο γευστικά και γρήγορα σοκολατάκια Ferrero Rocher(VIDEO), από τους Χάρη και Μιχάλη Καρελάνη και το [redmoon-foodaholics.gr](http://redmoon-foodaholics.gr)!

- 6 συστατικά
- 20 μερίδες

## Συστατικά

- 400 γρ σοκολάτα γάλακτος
- 75 γρ αλεσμένα φουντούκια
- 200 ml κρέμα γάλακτος
- 2 χωνάκια παγωτού
- 200 γρ κουβερτούρα
- Φουντούκια

<https://youtu.be/9ks6vffrnW0>

Ευχαριστούμε για τη φιλοξενία το site [tofti.axa.gr](http://tofti.axa.gr) και εδώ [facebook.com/groups](https://facebook.com/groups) μπορείτε να γίνετε μέλος στην ομάδα facebook για πολλές δημιουργίες!! ☐

## Οδηγίες

1. Ψιλοκόβουμε την σοκολάτα γάλακτος.
2. Βάζουμε την κρέμα γάλακτος να βράσει.
3. Ρίχνουμε την καυτή κρέμα γάλακτος στην σοκολάτα και ανακατεύουμε να λιώσει.
4. Ενσωματώνουμε τα αλεσμένα φουντούκια, καλύπτουμε με

- μεμβράνη και βάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 12 ώρες.
5. Θρυμματίζουμε τα χωνάκια παγωτού και τα αναμειγνύουμε με λίγα αλεσμένα φουντούκια.
  6. Πλάθουμε την σοκολάτα σε μπαλάκια και στον κέντρο βάζουμε ένα ολόκληρο φουντούκι.
  7. Καλύπτουμε με το μείγμα από χωνάκι και φουντούκι.
  8. Τα περνάμε από την λιωμένη κουβερτούρα και τα βάζουμε σε αντικολλητικό χαρτί.
  9. Σερβίρουμε όταν η σοκολάτα έχει σταθεροποιηθεί.

<https://foodaholics.gr/recipe/ta-pio-gefstika-kai-grigora-sokolata-kia-ferrero-rocher/>