la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

# Tarta Ferrero Rocher sin horno

8 raciones  562 kcal

## Ingredientes

- **14** o 16 obleas
- **1** bote grande de Nutella
- **120 gr** de chocolate negro
- **100 gr** de almendra picada (o avellanas picadas)

DECORACIÓN

Bombones Ferrero Rocher

POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | **10 g** |
| Grasas | **32 g** |
| Hidratos | **58 g** |
| Fibra | **5,7 g** |

## Elaboración

1. Cogemos una oblea y la cubrimos con Nutella
2. Vamos montando capas de obleas y crema de chocolate, puedes hacerla más alta si quieres añadiendo más capas
3. Vamos montando todas las capas, unas 14 más o menos
4. Fundimos el chocolate y añadimos la almendra picada
5. Cubrimos la tarta con el chocolate y dejamos endurecer
6. Decoramos al gusto, en nuestro caso con los bombones
7. La dejamos endurecer y ya está lista para disfrutar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos