

## Surprise (4 st)

1 dl mjölk  
150 g mörk choklad  
40 g nutella  
100 g nougat  
1 pkt filodeg  
100 g hasselnötter, rostade och grovhackade  
Florsocker

- Koka upp mjölken i en kastrull. Dra bort från värmen. Lägg ner chokladen i bitar och låt den smälta. Tillsätt nutella och rör till en slät smet. Fördela massan i en form med små fack, tex en för isbitar. Frys in i minst 3-4 timmar.
- Smält nougaten över vattenbad, ställ åt sidan.
- Slå in varje fryst chokladbit i ett litet ark filodeg. Lägg bitarna på en ugnsplåt. Pudra florsocker över. Ställ in på översta falsen i het ugn (högsta värmen) med grillelementet på. Passa noga, det tar bara några minuter så börjar sockret smälta.
- Ta ut ur ugnen när paketen har fått fin färg. Lägg upp på fat och ringla nougaten över. Strö över rostade, hackade hasselnötter.
- Servera chokladpaketen ljumna, gärna tillsammans med glass.

