

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Baci di Alassio di Nashua

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 24 ORE RIPOSO

---



### INGREDIENTI

250 g di nocciole  
450 g di zucchero  
25 g di miele  
50 g di cacao amaro  
albume quanto basta.

Come farsi scappare un dolcetto semplice e buono come questo? Ecco la ricetta per farlo a casa!

### PREPARAZIONE

**1** Ridurre le nocciole in farina con un po' dello zucchero nel mixer.



**2** Aggiungere il miele, il cacao, il restante zucchero e mischiare.



**3** Aggiungere un po' di albume, quanto basta (l'impasto non deve essere mollo ma abbastanza duro) e mischiare.



- 4 Mettere il composto nella sac a poche e fare delle palline sulla placca del forno (se è troppo duro potere fare delle palline direttamente con le mani).



- 5 Farlo riposare un giorno intero. Cuocere a 180° per 8-9 minuti.  
Farli raffreddare e unirne due con un po' di cioccolato sciolto (oppure con una ganache al cioccolato).