

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Baci favolosi

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *+ 1 ORA 30 MINUTI RIPOSO*

---



### INGREDIENTI

300 g di wafer  
200 g di Nutella  
100 g di granella di nocciole  
nocciole intere  
200 g di cioccolato fondente.

Avete presente quei cioccolatini che solitamente spopolano sotto San Valentino?? luninablu ci svela come rifarli a casa...guardate un po'!

### PREPARAZIONE

**1** Tritiamo a polvere i wafer e uniamo la nutella.



2 Aggiungiamo la granella di nocciole.



3 Avremo un'amalgama non troppo morbida che mantiene la forma.



4 Mettiamo in frigorifero per un'ora (la nutella deve un po' rapprendersi).



5 Trascorso il tempo necessario prendiamo il nostro impasto ed avrà quest'aspetto:



6 Mettiamo della carta forno sulla placca del forno e formiamo delle palline.

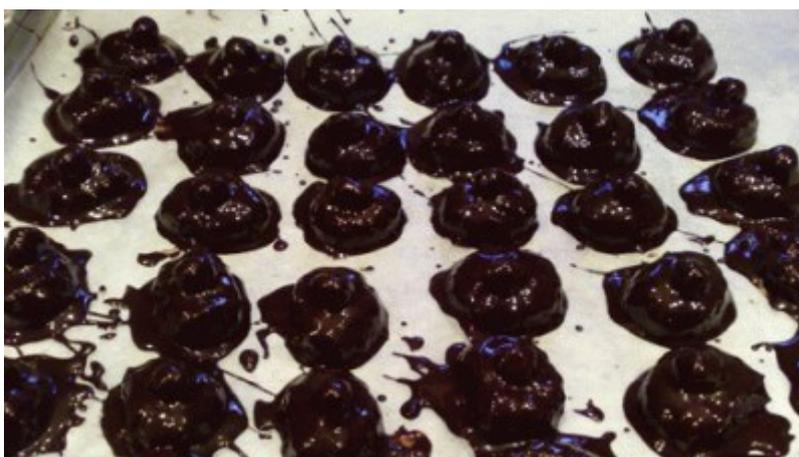


7 Mettiamo ancora in frigorifero per almeno mezz'ora.

Poi prendiamo le nocciole intere e le mettiamo sulle palline senza schiacciare troppo.



- 8 Nel frattempo spezzettiamo in una ciotola il cioccolato e lo facciamo fondere nel microonde per qualche minuto, poi immergiamo ogni pallina nel liquido e rimettiamola sulla placca.



- 9 Mettiamoli subito in frigorifero per qualche ora e poi li possiamo incartare con lastagnola.