

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baci neri

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 26 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

NOCCIOLE PELATE E TOSTATE 250 gr

ZUCCHERO 200 gr

CACAO AMARO 25 gr

MIELE 25 gr

ALBUMI 2

PER IL RIPIENO

CIOCCOLATO FONDENTE 90 gr

PANNA 45 gr

PREPARAZIONE



2 Nel mixer frullare le nocciole aggiungendo il cacao.

Impastare con lo zucchero ed il miele.

Montare leggermente con le fruste elettriche gli albumi ed uniteli al composto fino ad avere una pasta morbida, lasciate riposare in frigo per 12 ore.



3 Lasciate il composto a temperatura ambiente per 2 ore circa, trasferite nella sacca da pasticceria con bocchetta a stella larga e formate i biscotti sopra una placca foderata di carta forno,

E fate asciugare per 6 - 12 ore (dipende dalla stagione).



- 4 Per la ganache: in una casseruola fate bollire la panna ed unitela al cioccolato fuso e fate intiepidire.

Cuocete i biscotti a 230°C per 8 minuti.

Lasciate raffreddare e su metà biscotti spalmate la ganache e coprite con i biscotti rimasti.



5