

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baci perugina

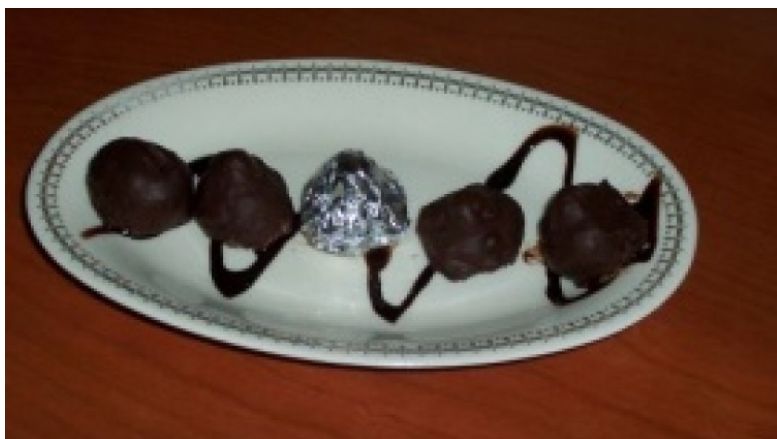
di: *Ant**

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *60 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *RIPOSO IN FRIGO MEZZ'ORA*



INGREDIENTI

WAFER AL CACAO 60 gr
GRANELLA DI NOCCIOLE 50 gr
NUTELLA 100 gr
NOCCIOLE INTERE
CIOCCOLATO FONDENTE 120 gr

Ecco i famosi cioccolatini che tanto ricordano gli innamorati e la festa a loro dedicata. *Ant** ci spiega come farne di buonissimi in casa.

PREPARAZIONE

1 Tritare i wafer nel frullatore (o con coltello affilato) in maniera da ridurli in polvere, aggiungere la nutella e la granella di nocciole.

Impastare, quindi riporre l'impasto in frigorifero per una mezz'oretta.

Realizzare delle palline con l'impasto (aiutandosi con un cucchiaino) e adagiarle su un vassoio sul quale avrete steso della carta da forno, dopo di che mettere il vassoio di nuovo in frigorifero.

Nel frattempo sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria, dopo 10 minuti togliere dal frigorifero il vassoio e mettere su ogni pallina d'impasto una nocciola intera.

Infine adagiare la pallina su una forchetta e aiutandosi con un cucchiaino versare sulla pallina la cioccolata sciolta. Trasferire il bacio sul vassoio ricoperto di carta forno.

Volendo possono essere incartati con stagnola.

