

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciocolatini ripieni di nocciole, panna e nutella

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *6 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 1 ORA 20 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

150 g di cioccolato fondente
100 g cioccolato bianco
120 g di granella di nocciole pralinate
150 g di panna
caffè
4 biscotti
nutella.

PREPARAZIONE

1 Sciogliete al microonde il cioccolato fondente.

Con un pennello di silicone rivestite gli stampini in silicone con il cioccolato fondente.

Mettete 15 minuti in frigo e rivestite con un secondo strato di cioccolato fondente.

Mettete altri 15 minuti in frigo.

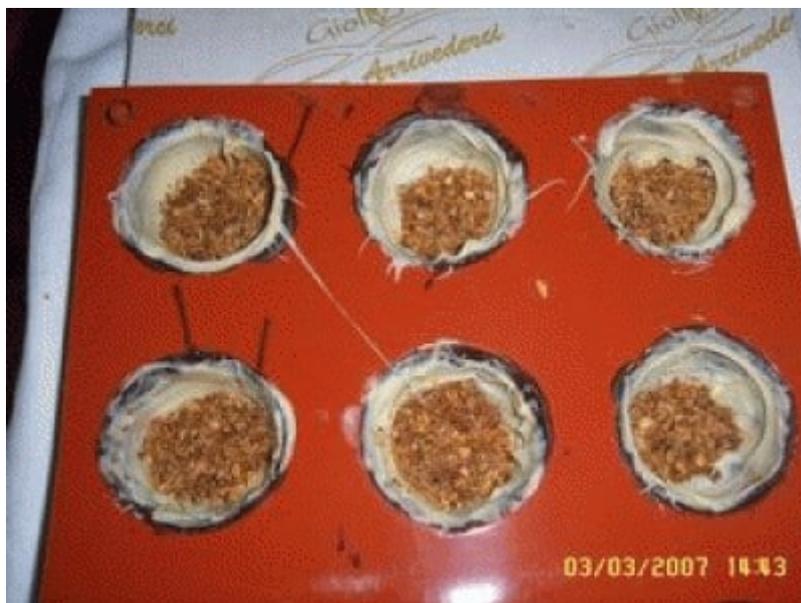


2 Sciogliete il cioccolato bianco nel microonde e spennellatelo sopra il fondente.

Rimettete in frigo altri 15 minuti.



3 Quando la base è ormai solida coprite il fondo con la granella di nocciole pralinate.



4 Montate la panna con 2 cucchiaini di caffè.

Coprite le nocciole pralinate con una strato di panna al caffè.



5 Sbriciolate i biscotti e mescolare con 3 cucchiaini di nutella.

Coprite la panna con una strato di biscotti.



6 Coprite il tutto con uno strato di cioccolato fondente fuso.



7 Rimettete in frigo per almeno 1 ora.



NOTE

Se non trovate la granella di nocciole pralinate potete prepararle voi. Vi servono 100 g di nocciole tostate, 50 g di zucchero, 1 cucchiaio di acqua. In una casseruola fate bollire lo zucchero con l'acqua per circa 7 minuti, aggiungete le nocciole, mescolate con un cucchiaio di legno continuate a mescolare fino a quando lo zucchero caramellato avrà ricoperto le nocciole. Togliete dal fuoco e trasferite le nocciole sopra un foglio di carta forno (state molto attenti perchè il caramello è ustionante), fate raffreddare e tritatele leggermente.