

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Simil baci bianchi e neri

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

150 g di cioccolato al latte  
100 g di nocciole tostate  
38 nocciole tostate intere  
50 g di granella di nocciole  
4 cucchiaini di panna fresca  
100 g di zucchero a velo  
100 g di cioccolato fondente  
100 g di cioccolato bianco.

### PREPARAZIONE

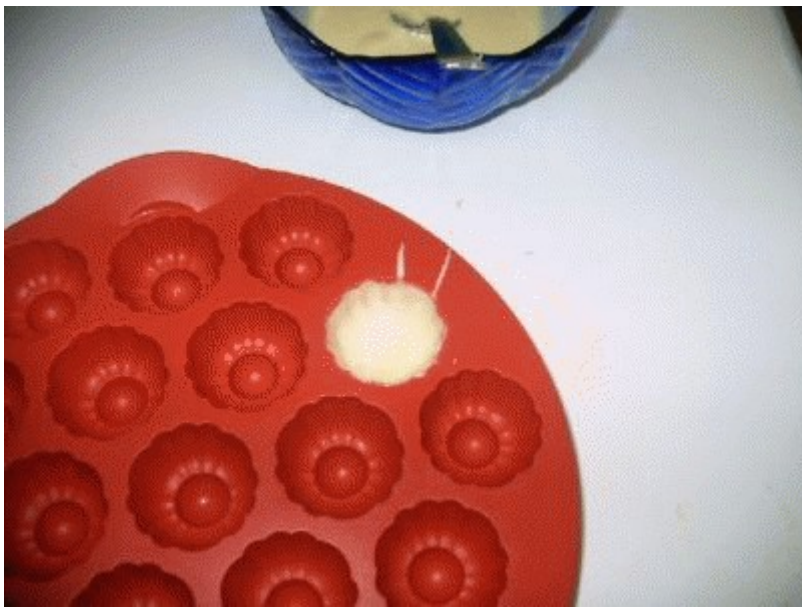
**1** Ecco gli ingredienti:



2 Per prima cosa, far fondere il cioccolato bianco,



3 e pennellarne un po' dentro gli stampini.



4 Quando tutti i bordi sono stati ricoperti, mettere lo stampo in freezer per 10 minuti.



5 Nel frattempo, fare il ripieno.

Tritare abbastanza finemente i 100 g di nocciole, aggiungere il cioccolato al latte fuso, lo zucchero a velo e i 4 cucchiai di panna.

Mescolare e inserire anche la granella di nocciole. Se ne ottiene un composto piuttosto sodo e non facilissimo da lavorare con il cucchiaino ma si riescono a fare delle palline con le mani.



- 6 Estrarre dal congelatore lo stampo e spennellare un'altro strato di cioccolato sulle pareti delle formine, inserire una nocciola intera in ogni scomparto e rimettere in freezer per altri 10 minuti.



- 7 Passato questo tempo, riprendere lo stampo e riempire i buchini con del ripieno in modo da fare uno strato compatto ma che non ecceda in altezza dalla superficie.



- 8 Spennellare uno strato piuttosto abbondante di cioccolato per sigillare il ripieno e rimettere in congelatore per far raffreddare per bene.



- 9 Quando sono belli congelati, circa dopo 30 minuti, estrarli e questo è il risultato.



10 Stesso procedimento con la copertura di cioccolato fondente.



11 Questo è il bacio bianco tagliato a metà per far vedere l'interno,



12 E questo è il bacio nero che però non rende bene in quanto la foto è sfocata.



13 E questo è lo stampo per fare i cioccolatini che ha permesso la bella riuscita dell'esperimento.

