

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Triangoli alle nocciole

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

cioccolato fondente per gli stampi

nocciole tostate

cioccolato fondente per la ganache (al 60%)

panna fresca.

PREPARAZIONE

1 Spennellare gli stampini con il cioccolato fondente, far raffreddare, spennellare nuovamente e far solidificare il tutto.

Poi, nei tre spazi dello stampo, sopra il guscio di cioccolato, mettere tre nocciole tostate e ricoprirle di ganache al cioccolato nero.

Preparare la ganache scaldando della panna fresca fino a portarla quasi a bollore e sciogliendovi uguale quantità, in peso, di cioccolato fondente al 60% di cacao.

Far raffreddare bene ed usarla per riempire i gusci.

Dopo un breve raffreddamento, colare dell'altro cioccolato fondente per chiudere i cioccolatini.



2 Ecco come risultano:

