

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baci al cioccolato fondente

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER IL RIPIENO

100 g di cioccolato fondente

100 g di cioccolato al latte

50 g di cacao in polvere

50 g di Nutella

20 g di granella di nocciole

40 g di nocciole tostate.

PER LA COPERTURA

200 g di cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

- 1 Nelle foto che vedrete io ho usato un quarto degli ingredienti, perché volevo solo fare una prova.



2 Sciogliere i due cioccolati e aggiungere la Nutella, il cacao e la granella di nocciole.



3 Lasciare raffreddare e formare delle palline.
Su ogni pallina sistemare una nocciola tostata.



4 Ricoprire con il cioccolato fondente.



5 Ed ecco la foto dell'interno.

