

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baci al cioccolato fondente

di: *MARY86*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *30 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 1 ORA*



PER 20 PEZZI

250 g di wafer al cacao
200 g di granella di nocciole
400 g di nutella
nocciole intere
400 g di cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

1 Tritate i wafer nel frullatore in maniera da ridurli in polvere



2 aggiungete la nutella ai wafer



3 aggiungete a questo punto la granella di nocciole



4 ed ora impastate fino ad ottenere un impasto omogeneo



5 fate raffreddare l'impasto in frigorifero per 30 minuti, dopodichè iniziate a fare delle palline e adagiatele su un vassoio sul quale avrete steso della carta da forno



- 6 mettete il vassoio in frigo per far rapprendere un pò le palline dato che la nutella tende a sciogliersi al calore delle mani e nel frattempo sciogliete il cioccolato fondente a bagno maria ,dopo 10 minuti togliete dal frigo il vassoio e mettete su ogni pallina una nocciola intera



- 7 infine adagiate la pallina su una forchetta e, aiutandovi con un cucchiaino, versate sulla pallina la cioccolata sciolta..quindi adagiate il bacio sul vassoio ricoperto di carta da forno (quest'ultima è indispensabile per non far attaccare il bacio al vassoio)



8 questo è il risultato

