

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Baci di Alassio

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I Baci di Alassio, bocconcini cioccolatosi...tutti da provare.

### INGREDIENTI

NOCCIOLE 250 gr  
ZUCCHERO 200 gr  
ALBUME 2  
CACAO AMARO 25 gr  
MIELE 25 gr  
CIOCCOLATO FONDENTE 70 gr  
PANNA FRESCA 70 gr  
SALE 1 pizzico

### PREPARAZIONE

**1** Tritare le nocciole molto fini insieme allo zucchero. Trasferirle in una ciotola, unire il miele ed il cacao setacciato ed amalgamare bene.

Montare gli albumi a neve ben ferma con un pizzico di sale, poi incorporarli al mix di nocciole poco alla volta mescolando delicatamente dal basso verso l'alto (aggiungete qualche cucchiaino di latte se il composto risultasse troppo duro).

Mettere l'impasto in una sac a poche con bocchetta a stella e formare dei ciuffetti sulla placca da forno rivestita con carta forno. I ciuffetti devono essere ben distanziati perché in cottura gonfiano.

Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti circa (stati attenti a non cuocerli troppo).

Togliarli dal forno e lasciarli raffreddare.

Fondere il cioccolato con la panna a bagnomaria e lasciar raffreddare fino a che la consistenza sia tale da poter accoppiare i due biscottini

Far asciugare prima di mangiarli.