

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Baci di Alassio

di: *marinatiramisu1*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 12 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I baci di Alassio non sono dei semplici baci di dama al cioccolato, sono piuttosto bocconcini cioccolatosi a cui non si può più fare a meno una volta provati.

## INGREDIENTI

NOCCIOLE 500 gr  
CACAO AMARO 40 gr  
MIELE 30 gr  
ZUCCHERO 250 gr  
ALBUME 3  
PANNA 100 gr  
CIOCCOLATO FONDENTE 150 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Fate tostare le nocciole in forno a 180° per 5 minuti e poi fatele raffreddare. Mettetele nel mixer con lo zucchero e il cacao, azionare fin quando non si otterrà una polvere liscia. Montate ora gli albumi con un pizzico di sale e aggiungeteli al composto, a questo punto

potete mettere il miele.

Con la sac a poche versate un po' del composto sulla placca rivestita con carta da forno, facendo circa 30 mucchietti, metteteli in forno già caldo a 200° per circa 12 minuti.

Preparate la ganache. Portate la panna al limite del bollore e versatela sul cioccolato tagliato a pezzetti, lasciate riposare senza mescolare per almeno 5 minuti, trascorso questo tempo mescolate e montate con le fruste per almeno 10 minuti.

Sempre aiutandovi con la sac a poche mettete un po' di ganache tra due biscotti, tipo baci di dama, e fate riposare in frigorifero prima di servire.

