

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Baci di cioccolato

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **40 min**    COTTURA: **4 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE NEL CONGELATORE

---



### INGREDIENTI

- 150 g di cioccolato al latte
- 100 g di nocciole tostate
- 38 nocciole tostate intere
- 50 g di granella di nocciole
- 4 cucchiaini di panna fresca
- 100 g di zucchero a velo
- 100 g di cioccolato fondente
- 100 g di cioccolato bianco

### PREPARAZIONE



2 Per prima cosa fat fondere nel microonde il cioccolato bianco



3 e, con l'aiuto di un pennello, spennellarne un po' dentro gli stampini



4 quando tutti i bordi sono stati ricoperti, mettere lo stampo nel congelatore per 10 minuti.



5 Nel frattempo fate il ripieno.

Tritate abbastanza finemente i 100 gr. di nocciole,aggiungervi il cioccolato al latte fuso, lo zucchero a velo e la panna.

Mescolate e inserite anche la granella di nocciole. Viene un composto piuttosto sodo e non facilissimo da lavorare con il cucchiaio ma si riescono a fare delle palline con le mani.





- 6 Estrarre dal congelatore lo stampo e spennellate un'altro strato di cioccolato sulle pareti delle formine, inserire una nocciola intera in ogni scomparto e rimettere in freezer per altri 10 minuti.



- 7 Passato questo tempo, riprendete lo stampo e riempite con il ripieno in modo da fare uno strato compatto ma che non ecceda in altezza dalla superficie (altrimenti risulta difficile da chiudere con il cioccolato).



- 8 Spennellate uno strato piuttosto abbondante di cioccolato per sigillare il ripieno e rimettete in congelatore per far raffreddare per bene.



- 9 Quando sono belli congelati, circa dopo 30 minuti, estrarli e questo è il risultato.



10 Stesso procedimento con la copertura di cioccolato fondente (il ripieno è lo stesso).







11 Il sapore? Ottimo, molto, molto simili agli originali. Vi consiglio di provarli.

fedia