

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Base al bacio

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Una base al cioccolato, anzi al bacio di nome e di fatto...una vera goduria.molli-molli ci spiega come ottenere una base perfetta!

INGREDIENTI

- 4 uova
- 3 albumi
- 6 cucchiaini di zucchero
- 3 bicchierini di latte
- 60 g di burro
- 100 g di cioccolato fondente
- 5 cucchiaini di farina
- 7 cucchiaini di polvere di nocciole
- 2 cucchiaini di fecola di patate
- 2 cucchiaini di cacao amaro
- 2 cucchiaini di pasta di nocciole
- 1 bustina di lievito.

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa ho sciolto il burro e il cioccolato nel latte ed ho lasciato intiepidire.



2 Ho diviso le uova, ho messo i tuorli con lo zucchero. Ho unito i 4 bianchi ai 3 che mi ero già preparata. Ho montato a neve questi ultimi. Ho sbattuto i tuorli e lo zucchero fino a farli diventare spumosi.



3 A questo punto ho unito le nocciole tritate, ed ho mescolato fino a farle amalgamare all'impasto.



4 Poi ho aggiunto la pasta di nocciole, sempre continuando a sbattere.



5 Ho unito 3/4 del latte al cioccolato.



6 Una volta assorbito tutto il liquido ho aggiunto la farina.



7 Poi la fecola e il cacao.



8 Quando il composto è diventato omogeneo ho messo il restante ciocco/latte e il lievito.



9 Ho mescolato senza frusta elettrica, poi, con l'aiuto di una spatola, ho unito i bianchi ovviamente con il classico movimento dal basso verso l'alto.



10 Ho infornato a 180°C per circa 50 minuti.