



Baci di cioccolato e nocciole - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

(ricetta di svirilla RdB)

dolce - piccole dolcezze - nocciole

Ingredienti:

500 g nocciole

300 g nutella

75 g cacao amaro

500 g cioccolato fondente

1 recipiente

1 teglia rettangolare da mettere in freezer

carta da forno

2 forchette

1 pentola con acqua bollente

Procedimento:

scegliere 100 g circa di nocciole da mettere sulle palline

Tritare 400 g di nocciole non molto sminuzzate.

Sciogliere la nutella a bagnomaria.

Versare la nutella e le nocciole tritate nel recipiente.

Amalgamare il tutto aggiungendo il cacao amaro, se il composto è appiccicoso farlo rapprendere un po' in frigo.

Sistemare 1 foglio di carta forno sulla teglia da mettere in freezer.

Formare le palline disponendole sulla carta.

Mettere 1 nocciola intera per ogni pallina

Posare in freezer la teglia almeno 15 minuti.

Sciogliere il cioccolato fondente, immergere una per volta le palline con l'aiuto delle forchette.

Riposizionarle sulla carta e lasciare asciugare.

Ho ancora tante nocciole da smaltire e quindi sono sempre alla ricerca di ricette che me ne facciano usare buone dosi (anche se questa ricetta l'ho divisa a metà) (ne sono venuti 42!)

Tra le tante che trovo, oggi ho provato questa e devo dire che mi ha soddisfatta molto.

E' veloce (mi ha aiutato mio marito ad aprire le nocciole eheheh) e sicura e per voi che avete molta più "grazia" di mè, di sicuro effetto..

da provare







eCucinando.it