



Baci perugina - [Visualizza sul sito di manu99](#)

dolce - picco le dolcesse - nocciole - cioccolato al latte

dose per circa 24 baci

Procurarsi per prima cosa uno stampo in silicone dalla forma cubetti sferici di ghiaccio la "Pavoni" è una delle marche che si trovano se poi avete quello della tupperware tanto meglio perchè è proprio identico ai baci.

Allora occorrono poi:

50gr.zucc. a velo 75gr nocciole tostate e tritate grossolanamente si trovano anche già in comodi pacchetti sottovuoto poi 100gr cioccolato al latte, 3 cucchiari di panna liquida per dolci 24 nocciole intere tostate e cioccolato fondente qb per rivestire le formine.

Dopo aver frullato in polvere il cioccolato al latte unitelo allo zucchero a velo e alle nocciole tritate aggiungendo i 3 cucchiari di panna. Fatto questo procedete a fondere il cioccolato fondente a bagnomaria e poi rivestite con un pennello per dolci ogni singolo cubetto dello stampo facendo un rivestimento un pò doppio.

Mettervi poi al centro di ognuno la nocciola intera e poi mettere in frigo per qualche minuto per far indurire il cioccolato. Dopo prendere l'impasto del ripieno e metterne una piccola dose facendo ben comprimere dentro e coprendo bene la nocciola arrivando fino all'orlo del cubetto.

Spennellare poi ogni singolo cubetto con dell'altro cioccolato fuso in modo da formare la base del cioccolatino lasciare raffreddare tutto e quando il cioccolato si à indurito procedere a sfilare i cioccolatini dallo stampo (io personalmente le confeziono singolarmente con un pò di carta di alluminio). Provateli farete un figurone.