



Baci di Alassio

A CASA CON LE NOSTRE RICETTE

Ingredienti:

125 gr di nocciole tostate
125 gr di mandorle tostate
500 gr di zucchero semolato
25 gr di cacao
70 gr di albume
½ di vaniglia in bacche
400 gr di cioccolato fondente

Procedimento:

Macinare le mandorle, le nocciole e lo zucchero con l'aiuto di un frullatore fino a formare una polvere che deve presentarsi asciutta.

Unire alla polvere ottenuta il cacao, l'albume e la vaniglia. Impastare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Con l'ausilio di un sacchetto da pasticceria con bocchetta rigata dal diametro di 6 millimetri formare, su teglie rivestite con carta da forno, delle "rosette" (degli spuntoni piuttosto piatti e rigati).

Lasciare riposare una notte all'aria e porre in forno statico preriscaldato a 240°C (se il forno è ventilato a 210°C) per 8/10 minuti con la porta leggermente aperta (è possibile aiutarsi con un cucchiaio di legno).

Una volta freddi, accoppiare i baci utilizzando cioccolato fondente temperato.



LA DELIZIA DI ANTONIO DI ROSA
WWW.LADELIZIATORREDELGRECO.IT