

## BACI FONDENTI DI FERNANDA88



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- cioccolato fondente (300g)
- nocciole sgusciate (250g)
- Nutella (q.b.)

### Come si prepara

Tritate finemente le nocciole insieme a 50 gr. di cioccolato fondente.

Versate il composto in una ciotola e amalgamatelo alla nutella con un cucchiaino di legno.

Formate delle sfere di circa 1 cm di diametro e lasciatele in frigo per circa 20 minuti.

Fondete a bagnomaria (o nel microonde) 250 gr. di cioccolato fondente e con un pennello ricoprite le pareti degli stampini con uno strato sottile.

Inserite una nocciola intera nel fondo di ogni stampino, poi la sfera del composto e quindi ultimate la base con il cioccolato fuso.

Lasciate in frigo per almeno un'ora.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 90

### Tags

dolci, dessert, dolce, cioccolato, cacao, cioccolatini

