



Baci d'Alassio

Ingredienti

250 g di nocciole
200 g di zucchero
2 albumi
25 g di cacao amaro
25 g di miele (ho usato l'acacia)
70 g di cioccolato fondente
70 g di panna fresca
sale

Sono dei buonissimi biscottini alla nocciola con un ripieno cioccolatoso. Sono stati creati nel 1913 dal pasticciere della Real Casa Savoia Rinaldo Balzola ed erano amati da D'Annunzio.

Tritate le nocciole finissime insieme allo zucchero nel mixer. Trasferitele in una ciotola, unite il miele e il cacao setacciato e amalgamate bene il composto. Montate a neve ferma gli albumi con un pizzico di sale, poi incorporateli al mix di nocciole e cacao, poco alla volta, mescolando delicatamente con un movimento dal basso verso l'alto. Mettete l'impasto in una tasca da pasticciere con bocchetta larga a stella, distribuitelo su una placca foderata con carta da forno, formando tante roselline (io ho fatto delle piccole palline a mano) ben distanziate tra loro perchè si gonfiano un pochino durante la cottura.

Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti. Toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare completamente prima di staccarli dal foglio di carta.

Fate fondere il cioccolato con la panna a bagnomaria e lasciate raffreddare per 2 ore circa.

Quando la crema sarà diventata densa, spalmatene un po' sul fondo di metà dei biscotti, accoppiateli con quelli rimasti e fate asciugare.

Fonte: "Sale&Pepe" Febbraio 2010