



ilricettariodibianca.com

Bacio extra

Ingredienti

200 g di cioccolato fondente

200 g di cioccolato al latte

200 g di nutella

100 g nocciole sgusciate (intere o a granella)

Vi ricordate i famosi baci? Ve ne propongo uno extralarge buonissimo che può anche essere un simpatico omaggio!!

Rivestire una tazza da tè o da latte ed una tazzina da caffè con della carta argentata o da forno.

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato al latte e la crema gianduia. Quando il cioccolato sarà completamente fuso aggiungere le nocciole e versare il tutto nelle tazze precedentemente rivestite. Lasciare raffreddare e porre in frigo.

Fate passare qualche minuto e sciogliete, sempre a bagnomaria, il cioccolato fondente.

Lasciatelo raffreddare, il tempo che sformerete (ovviamente solo se già indurito) il contenuto delle due tazze.

Sovrapponete il composto della tazzina su quello della tazza da tè e versatevi sopra il cioccolato fondente. Lasciate raffreddare e gustate.



Ricetta e foto originale di **GALOISE**

Foto di Nunzia Carrano/Nocciolina