



Baci Bianchi simil Perugina

Ingredienti per 20 baci bianchi

150 g	Nocciole
60 g	Cacao
250 g	Crema gianduia
200 g	Cioccolato bianco
n° 1	Bustina di vanillina

Preparazione

1. Sgusciare le nocciole, tenerne 20 intere e tritare il resto.
2. Alle nocciole tritate aggiungere la crema gianduia e il cacao. Impastare bene fino ad ottenere un composto malleabile.
3. Fare delle palline a cui si andrà a metter sopra una nocciola ciascuno e porre in frigo.
4. Fondere il cioccolato bianco a bagnomaria con la bustina di vaniglia.
5. Prendere dal frigo i baci, sistemarli su una griglia a maglia fitta (sotto la griglia mettere della carta forno) e, aiutandosi con un cucchiaino, ricoprire ogni bacio con il cioccolato bianco appena fuso.
6. Mettere in frigorifero per almeno un'ora.

