

## Baci di Alassio - Dolcetti e crêpes



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione  
30 min



Tempo di cottura  
10 min



Calorie a porzione  
600 kcal



Tempi aggiuntivi  
2 ore di riposo

### Ingredienti

**DOSI PER  
4 porzioni**

1.2 Kg di Nocciole tostate

8 Albumi

800 g di Zucchero semolato

80 g di Miele di acacia

80 g di Cacao amaro in polvere

Sale

#### Per la ganache

400 g di Cioccolato fondente

280 ml di Panna fresca

## Preparazione

- In un robot da cucina macinate le nocciole insieme a una parte dello zucchero (così non rilasceranno l'olio). Se non avete il robot usate un mixer piccolo, frullandone poche alla volta.



- Versate la farina di nocciole ottenuta in una ciotola piuttosto capiente, aggiungete lo zucchero rimasto, il cacao setacciato e il miele, mescolando per amalgamare bene gli ingredienti.
- In una seconda ciotola versate gli albumi, a temperatura ambiente, e iniziate a frullare con le fruste elettriche, fino a ottenere una neve molto ferma; poco prima di finire unite un pizzico di sale, che le stabilizzerà.
- Aggiungete una piccola parte degli albumi montati al composto di nocciole e mescolate velocemente per ammorbidirlo; quindi unite il resto degli albumi montati poco alla volta, mescolando dal basso verso l'alto con una spatola, con movimenti lenti per non smontarli.
- Riempite una tasca da pasticciare, cui avrete applicato un beccuccio piuttosto grande, con il composto ottenuto.
- Ungete in 3-4 punti la placca del forno e foderatela con carta da forno, che in questo modo non si staccherà. Formate sulla carta dei dischetti di circa 4 cm di diametro, un po' distanti tra loro, e fateli riposare a temperatura ambiente come minimo per 2 ore: il risultato migliore lo otterrete se li lasciate fino a 10-12 ore.
- Accendete il forno e portatelo alla temperatura di 200°C (funzione statica). Infornate la placca e cuocete i biscottini per 10-12 minuti; sfornateli, aspettate che si siano appena intiepiditi e fateli raffreddare su un piano.
- Intanto preparate la ganache. Tritate il cioccolato sul tagliere con un grosso coltello a triangolo e mettetelo in una ciotola. In un pentolino scaldate la panna quasi fino a ebollizione; versatela a filo al centro della ciotola, mischiando con un mestolo finché tutto il cioccolato si sarà perfettamente fuso. Mescolate bene per amalgamare i due ingredienti e fate intiepidire, finché la crema sarà un po' più densa.
- Con l'aiuto di un cucchiaino versate un po' della ganache sul fondo di un biscottino, attaccatene un secondo alla crema, e formate così tutti i baci di Alassio. Fate riposare una mezzora e poi serviteli.

## I consigli di Carla

---

### Consigli per la Creazione dei Biscotti

Quando formate i dischetti di impasto sulla carta da forno, usate un cucchiaino o un sac à poche per garantire che siano tutti della stessa dimensione e spessore. Lasciate abbastanza spazio tra i biscotti sulla placca del forno per consentire loro di espandersi durante la cottura senza toccarsi.

### Come Macinare le Nocciole

Mentre macinate le nocciole, prendetevi il tempo di regolare la consistenza secondo i vostri gusti. Potete optare per una macinatura fine per ottenere una farcitura più omogenea o lasciarle leggermente più grosse per un tocco rustico e croccante.

### Come Conservare i Baci che avanzano

Se avanzano dei biscotti, conservateli chiusi in un contenitore ermetico a temperatura ambiente. Saranno perfetti da gustare anche il giorno successivo, mantenendo intatta la loro bontà e fragranza.



## **Sapore Extra per i Baci di Alassio**

Se desiderate un tocco di sapore extra nei vostri Baci di Alassio, provate ad aggiungere un cucchiaino di rum alla panna utilizzata per la farcitura. Aggiungetelo appena avrete tolto la panna dal fuoco per ottenere un gusto delicato e avvolgente. Scegliete un rum di qualità che si sposi bene con il cioccolato e le mandorle per un risultato perfetto.

## **Presentazione dei Baci di Alassio**

Presentate i Baci di Alassio con eleganza, magari accompagnandoli con un buon caffè o un bicchiere di liquore per esaltarne ulteriormente il sapore.

## **Dolci Liguri da Provare**

[Pandolce genovese](#)

[Spongata](#)

[Amaretti](#)