



## Baci alla nocciola (Farina di nocciola)

### RICETTA BASE

---

#### INGREDIENTI

FARINA "DEBOLE"  
BURRO 82% M.G.  
FARINA DI NOCCIOLE  
ZUCCHERO SEMOLATO  
UOVA INTERE

g 1.000  
g 1.000  
g 1.000  
g 1.000  
g 50

#### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia prima burro e zucchero poi aggiungere le uova e successivamente la farina e la farina di nocciole.  
Lasciare riposare per 30 minuti in frigorifero.

### FARCITURA

---

#### INGREDIENTI

MARIXCREAM

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Accoppiare con MARIXCREM o cioccolato fondente.

### COMPOSIZIONE FINALE

Formare delle palline da 5-6 grammi e depositarle su carta da forno.  
Cuocere a 180-190°C per pochi minuti.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Se la crema da farcitura dovesse risultare troppo morbida un'ottima soluzione è quella di aggiungere qualche goccia d'acqua fino all'ottenimento della consistenza voluta (max 20 grammi/kg).

