

Italiaanse Chocolade kusjes “Baci”

Benodigdheden:

- ❖ 1 pot nutella
- ❖ 450 gram hazelnoten
- ❖ Donkere chocolade



Bereidingswijze:

Eerst moet je de hazelnoten fijnmaken - maar pas op dat je ze niet verpulverd. Laat een paar hazelnoten achterwege (ik zou zeggen dat rond de 30 meer dan genoeg zou moeten zijn) voor decoratie.

Doe de deksel van de pot met Nutella af en plaats het ongeveer 50 seconden in de magnetron, of totdat het glad is en een beetje vloeibaar is (het zal het mengen gemakkelijker maken).

Breng het over in een kom. Voeg de gemalen hazelnoten toe en meng goed met een houten lepel. Voeg een paar eetlepels cacaopoeder aan het mengsel toe om het minder vloeibaar te maken

Leg het mengsel in de koelkast of vriezer tot het steviger wordt, maar het moet nog wel steeds kneedbaar zijn. Rol het mengsel in ballen en leg het op een bakplaat met antiaanbaklaag.

Plaats een hazelnoot midden boven op elke bal. Het is belangrijk om deze ongeveer 20 minuten in de vriezer op te laten stijven. Smelt intussen wat chocolade in een pannetje of magnetron.

Steek elke chocoladekogel in de gesmolten chocolade met behulp van een vork, dan eenmaal bedekt tik op de vork aan de zijkant van de kom om overtollige chocolade te verwijderen.

Leg het op het vetvrije papier, in de koelkast om op te stijven.

Bron: <http://lolalovessparkles.blogspot.com/>