

Nocciolata al cioccolato

cupolone croccante da servire come dessert

Ingredienti

<i>Nocciole sgusciate e pelate</i>	<i>g</i>	<i>150</i>
<i>Zucchero</i>	<i>g</i>	<i>120</i>
<i>Cioccolato al latte</i>	<i>g</i>	<i>60</i>
<i>Cioccolato fondente</i>	<i>g</i>	<i>20</i>

Inoltre vi servirà una ciotola od una scodella con l'interno senza spigoli avente un diametro di circa 15 cm. Occorrerà anche un poco di carta forno

Prendete un piatto dal diametro approssimativo di cm. 25 e disegnatene il contorno su due pezzi di carta forno che ungerete con un poco d'olio. Sarà poi il modello nel quale circoscrivere la vostra nocciolata.

Servendovi del pesto carne, con delicatezza, frantumate un poco le nocciole e mettetele poi in un pentolino d'acciaio. Accendete il gas e, a fiamma bassa, fatele tostare leggermente per circa cinque minuti sempre mescolando. Trascorso tale tempo aggiungete lo zucchero e, ancora a calore moderato, fatelo sciogliere, continuando a rimestare, fino a quando non otterrete un bel colore caramellato.

Molto velocemente rovesciate quanto ottenuto sopra alla carta forno e, servendovi di un'arancia unta, cercate di distribuirlo dentro al cerchio disegnato. Coprite con l'altro pezzo di carta e, con il tirapasta, spianate bene il tutto dando la forma rotonda predeterminata.

Accomodate poi il vostro croccante in una ciotola e, sempre con un'arancia, modellatelo seguendone l'interno. Toglietelo poi dalla scodella, eliminate la carta e pennellate di cioccolato sciolto a bagnomaria. Lasciate raffreddare bene prima di servire.

Per presentare il vostro croccante di nocciole appoggiatelo sopra un piattino foderato con carta alluminio che poi arriccerete per nascondere eventuali imperfezioni trovate alla base del cupolone