

Ferrero Rocher al pistacchio



I Ferrero Rocher, quelli originali, piacciono a tutti. Magari non sono i preferiti di tutti, ma quando te ne offrono uno, generalmente nel periodo di Natale, non dici mai di no! Ho pensato quindi di provare a farli a casa ma con una variante: col pistacchio. Cioccolato e pistacchio è uno degli accostamenti che amo di più!

Ingredienti per 24 cioccolatini

150 g di wafer

75 g di nocciole tritate

75 g di pistacchio tritato

24 nocciole intere

200 g di nutella o crema di nocciola

150 g di cioccolato fondente al pistacchio

Passate al mixer i wafer, i 75 g di nocciole e i 75 g di pistacchio e mettete la granella così ottenuta in una ciotola. Aggiungete la nutella (o crema di nocciole) e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. La nutella non deve essere in quantità eccessive altrimenti sarà poi troppo difficile da lavorare. Mettete il composto in frigorifero per una mezz'ora circa. Dopodiché, quando il composto si sarà solidificato un po', iniziate a creare le palline mettendo al centro una nocciola intera e ruotando la pallina tra i palmi delle mani. Il numero di palline

che otterrete dipenderà da quanto grandi le fate, indicativamente con le quantità sopra riportate si ottengono circa 24 cioccolatini. Mettete di nuovo le palline in frigorifero per almeno un'altra mezz'ora, o anche qualcosa in più. Fate bollire un pentolino di acqua e mettete a sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente al pistacchio. Quando tutto il cioccolato sarà fuso, togliete dal frigorifero le palline e passatele nel cioccolato fuso fino a ricoprirle interamente. Ripetete il procedimento per ogni pallina e poi mettete i cioccolatini a riposare. L'ideale sarebbe posizionarli su una griglia con sotto carta da forno, altrimenti il cioccolato risolidifica e i cioccolatini si attaccheranno al piatto o al supporto su cui li avrete posizionati. Lasciate che i cioccolatini raggiungano la temperatura ambiente, dopodiché riponeteli in frigorifero. Quando si saranno raffreddati, metteteli all'interno di pirottini per cioccolatini o dolcetti e lasciateli di nuovo in frigorifero (vanno tolti dal frigorifero solo al momento di servirli).

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi altro in Menu di Natale](#)

[Vedi tutte le ricette](#)