

Baci furbissimi al latte condensato e caffè

28 [Arabafelice in cucina!](#) by Araba Felice / 24d // keep unread // hide // preview



Questo blog ed i suoi lettori sono abituati a ricette strampalate.

Cialtrone, dicono ed io ripeto con orgoglio.

Non sarà una sorpresa allora, che dopo tante proposte (che

immagino, perchè controllare mi terrorizzerebbe) serie, ce ne sia una come questa.

Potevo non mettere il latte condensato dentro un simil-Bacio?
E potevo non farne un quasi-fudge?

Ovvio, no.

Ovvio anche che fosse dedicato all'augusto consorte che anima spesso queste pagine.

Ora, potrei raccontarvi milioni di episodi.
Di quelli da leggere che se non stai attento ti vengono gli occhi a cuore come quelli delle emoticon.
E vengono i lacrimoni come davanti a certi film.
Niente di tutto questo.
Perchè niente potrà mai farmi riavere da ciò che ho di recente scoperto.

Un mago, mi dicevo.
Possiedo centinaia di libri di cucina, e sconsiglio a chiunque di regalarmene di nuovi.
Facile incappare in un doppione.
O in qualcosa che non mi interessi.
Perchè oltre che cialtrona si, sono anche rompiscatole.
L'unico ad averci sempre azzeccato, lui.
Parte e torna con un Jamie Oliver che manca.
Una Nigella da collezione.
Un Nigel Slater d'annata.
Genio.
Forse.
Ma ha confessato.
Dunque, esiste un *file* con tutti i miei libri.
Divisi per autore e genere.
Con ricerca di bibliografia completa di ciascuno e conseguente elenco di volumi mancanti.
Aggiornato ad ogni arrivo/acquisto, e confermato da frequenti ispezioni delle mensole.
Voi lo capite, vero, che un uomo così non può starmi solo a cuore.

A tutti gli altri organi, mi sta (G. Catalano) □

[Annarita](#) ha dato una ricetta perfetta che mi riservo di provare in versione originale perchè dove vivo quel cioccolatino non si trova, ma data la cialtronaggine del blog e della sua proprietaria è stata stravolta e trasformata in una specie di fudge al caffè ricoperto di cioccolato e

nocciole.

Ed anche il fudge è furbo, che non servono termometri nè attrezzi: solo una ragionevolissima dose di pazienza, e mezz'ora del proprio tempo.

Ovviamente partecipo a [MTChallenge di questo mese](#).



BACI AL LATTE CONDENSATO E CAFFE'

per una decina di pezzi, a seconda delle dimensioni

una lattina di latte condensato zuccherato da 397 g

20 g di burro

3 cucchiaini di caffè solubile istantaneo

nocciole tostate intere

cioccolato fondente per la copertura

Mettere in un pentolino a bordi alti il latte condensato con il burro ed il caffè solubile. Scaldare su fuoco medio/basso finchè il tutto è amalgamato quindi, sempre mescolando, proseguire la cottura prenderà una consistenza viscosa (circa

20-30 minuti a seconda dell'intensità del calore). La foto aiuta a capire certamente meglio della mia descrizione:



Togliere dal fuoco e versare il composto in un piatto largo. Lasciar riposare un paio d'ore perchè raffreddi completamente e prenda la giusta consistenza.

Ora staccare con l'aiuto di un cucchiaino piccole porzioni di composto e lavorarle tra le mani a dare una forma più o meno tondeggiante...da Bacio, insomma ☐

Premere una nocciola tostata in cima e procedere al temperaggio del cioccolato, che personalmente ho effettuato seguendo il metodo dell'inseminazione: ho portato 3/4 del cioccolato che volevo utilizzare a 45 gradi, quindi ho unito il resto mescolando fino a farlo completamente sciogliere.

Immergere ogni dolce nel cioccolato fuso e temperato utilizzando una forchettina di plastica a cui saranno stati tolti i rebbi centrali in modo che sgoccioli meglio (geniale,

Annarita, grazie!)



Far solidificare e servire, magari con un bigliettino *ad hoc* ☐



Ti diró che mi stai a cuore
chiederai, e gli altri organi?
A tutti gli organi mi stai -
G. Catalano
© www.arabafeliceincucina.com

E questo l'interno cremosissimo che non potevo evitare di mostrare!



NOTE

– i cioccolatini durano diversi giorni ma meglio tenerli in un luogo fresco. Se proprio vivete nel deserto, e solo in quel caso, ammesso il frigo ☐

[Visit Website](http://www.arabafeliceincucina.com)