Bon bon alle mandorle

ingredienti

280 g di albumi (circa 8)
240 g di mandorle (o farina di mandorle)
160 g di zucchero
160 g di cioccolato fondente
75 g di cioccolato bianco
20 ml di rhum
un cucchiaino e mezzo di lievito per dolci
un cucchiaino di succo di limone o aceto

per decorare
circa 40 mandorle pelate

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

40 min

TEMPO TOTALE

1 ora 5 min

Circa 40 pezzi

procedimento

Tritare finemente le mandorle fino a polverizzarle; tritare il cioccolato, unirlo alle mandorle e aggiungere il lievito.

Nella ciotola della planetaria (o in una terrina), montare gli albumi: non appena iniziano a schiumare, unire il succo di limone o l'aceto. Unire gradualmente lo zucchero e, quando ormai gli albumi sono montati, aggiungere anche il rhum. Proseguire fino a che gli albumi non risulteranno montati a neve ben ferma.

Con l'aiuto di una spatola o di un cucchiaio, incorporare il trito di mandorle e cioccolato, mescolando delicatamente fino ad ottenere un composto omogeneo.

Imburrare le cavità di uno stampo da mini cupcake. Trasferire il composto in una tasca da pasticceria con bocchetta tonda liscia da 10 mm e riempire le cavità della teglia.

Cuocere in forno elettrico ventilato preriscaldato a 170° per circa 30-40 minuti o comunque fino a cottura completa. A cottura ultimata, lasciare i bon bon alle mandorle in forno spento con la porta aperta per circa 5-10 minuti e poi sfornare su una griglia per il completo raffreddamento.

Quando saranno completamente freddi, sformare delicatamente i bon bon alle mandorle; tritare il cioccolato bianco e farlo fondere in forno a microonde o a bagnomaria, quindi decorare la sommità con il cioccolato fuso e, finchè è ancora fluido, apporre una mandorla su ogni pasticcino.