



Baci di dama - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - piccole dolcezze - mandorle - cioccolato

Ingredienti:

- 100 g di mandorle con la pellicina (io ho usato nocciole perche` mi piacciono di piu`)
- 100 g di burro morbido
- 100 g di zucchero (meglio metterne 80 g)
- 100 g di farina
- 1 bustina vanillina
- 100 g cioccolato fondente

Mettete le mandorle o nocciole nel robot e rendetele quasi come farina, aggiungete tutti gli altri ingredienti, azionate il robot, finche` tutto si e` amalgamato bene. (il tutto in pochi secondi)
Prendere un pochino di impasto formare una pallina e metterla sulla placca del forno coperta di carta da forno.
Cuocere a 140 gradi per 1 ora o piu`finche` saranno leggermente dorate.
Quando sono fredde unirle a due a due con cioccolato fondente

