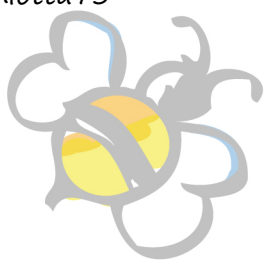




Baci di dama - [Visualizza sul sito](#)
di gioghiotta75



eCucinando.it



baci di dama - dolcetti - frutta secca

Ingredienti per 20 baci:

70 gr di farina
70 gr di nocciole

70gr di mandorle

50 gr di burro ammorbidito a temperatura ambiente
50 gr di zucchero
30 gr di cioccolato fondente o nutella
1 pizzico di sale

Tritare finissime le nocciole e le mandorle.

Lavorare il burro con la farina, un pizzico di sale, lo zucchero, la farina di nocciole.

Lavorare il composto velocemente, solo il necessario per avere un impasto omogeneo e ben amalgamato.

Farne un panetto e porlo in frigo per due ore avvolto nella pellicola.

Togliere il panetto e tagliarlo in 40 cubetti che avranno circa il peso di 5 gr l'uno.

Lavorarli velocemente con le mani ottenendo delle palline che andranno messe su una placca imburata o rivestita con carta da forno.

Passare in forno preriscaldato a 160° per 25 minuti..

Togliere dal forno ed aspettare che siano completamente freddi prima di staccarli dalla placca. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e metterne qualche goccia sulla metà dei biscottini. (Io ho usato la nutella che avevo già in casa).

Unirli due a due sistemandoli su un piatto.

Servirli quando il cioccolato si è rappreso.

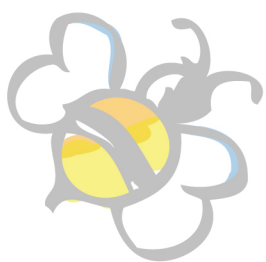




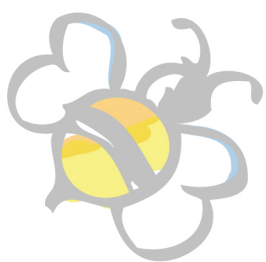
[Vai alla discussione sul forum](#)



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it