



Baci di dama della zia franca - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Baci di dama

dessert - biscotti

Ingr:
100 gr.nocciole tostate,
100 gr.zucchero,
100.gr.burro,
150 gr.farina
1 pz.lievito vanigliato,
2 quadri cioccolato fondente.

Procedimento:

Far "ammollare" il burro.
Frullare le nocciole.
Impastare insieme e fare delle piccole palline.
Mettere in una teglia su carta forno e in forno caldo a 175° per 10 minuti.
Tirarli fuori e NON TOCCARLI per 5 minuti.

Sciogliere a bagnomaria 2 quadri di cioccolato fondente.
Formare i "baci".

Mi sono accorta che questa mia ricetta è sì, nel ricettario, ma senza la fotografia, purtroppo non ho potuto fare il passo passo (troppa carne al fuoco) rimetto con solo la foto finale



[Vai alla discussione sul forum](#)