

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baci di dama

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

200 gr farina
200 gr farina mandorle
200 burro
200 gr zucchero
cioccolato da copertura da sciogliere a
bagno maria
60 gr cacao.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere la mandorle in una placca da forno e scaldare per 10 minuti, tritare quando si sono raffreddate.
Con l'impastatrice o anche a mano... mettere la farina con il burro morbido e a pezzetti, far girare per pochi minuti e unire tutti gli altri ingredienti (lavorare l'impasto velocemente per evitare che il burro si riscaldi) fino ad ottenere un impasto morbido. Fare una palla e conservare in frigo per mezz'ora avvolta da carta trasparente. Spezzare la pasta in tante palline uguali e cuocere in forno per 15 min. a 160°.

Dopo la cottura unire i biscottini a due a due con della cioccolata fondente da copertura sciolta a bagno maria precedentemente. Buon appetito