

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Baci di dama

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *40 MINUTI DI RIPOSO*

---



### INGREDIENTI

250 g di burro morbido  
250 g di zucchero  
250 g farina di nocciole  
1 uovo  
250 g di farina setacciata  
250 g di fecola di patate  
100 g di Nutella.

### PREPARAZIONE

**1** Nella planetaria mettete il burro, lo zucchero e la farina di nocciole.



**2** Impastare fino ad avere una pasta omogenea.



**3** Unite l'uovo sbattuto e continuate a mescolare a velocità non molto alta.



4 Unite poco per volta la fecola e la farina setacciate.



5 Raccogliete l'impasto in un piatto e fatelo riposare in frigo per 30-40 minuti.



- 6 Formate delle palline grandi quanto noccioline e posizionatele sopra una placca da forno non imburata distantiandole tra di loro.



7 Infornate a 180°C per 20 minuti.



8 Fateli raffreddare quindi uniteli a coppie disponendo al centro poca Nutella.



