

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.

