

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Baci di dama

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *+ 1 ORA DI RIPOSO IN FRIGORIFERO*

---



### INGREDIENTI

FARINA DI NOCCIOLE 125 gr

ZUCCHERO 120 gr

FARINA 120 gr

BURRO 90 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

### PREPARAZIONE

- 1** Impastare la farina, la farina di nocciole, lo zucchero e il burro velocemente. Coprire con della pellicola e mettere in frigorifero per almeno 30 minuti.



**2** Riprendere la palla, dividerla in tre parti in modo da lavorarne una e tenere in frigorifero la restanti.

Formare tante palline e rimetterle in frigorifero per una ventina di minuti, il tempo necessario a portare a temperatura il forno.

Cuocere a 130°C per 40 minuti.

Sfornare e far raffreddare. Con questa dose vengono circa 40 mezze sfere.



**3** Accoppiarle prima di mettere il cioccolato cercando di unire quelle più simili. Sciogliere il cioccolato fondente, metterlo su una mezza sfera, far raffreddare bene e poi sovrapporre l'altra mezza sfera. In questo modo potete abbondare un po' con il cioccolato senza che vi fuoriesca da tutte le parti.

