

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baci di dama

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

200 g nocciole
200 g zucchero
200 g burro
250 g farina
cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

1 Tostare le nocciole in forno per 10' a 180°. Staccare la pellicina, metterle nel mixer con 2 cucchiaini di zucchero e ridurle in polvere. In una terrina unirle allo zucchero rimasto e al burro ammorbidito, quindi incorporare la farina.

Ricavare dal composto dei rotolini di 3 cm di diametro, tagliarli a pezzettini formando delle palline. Cuocerle in forno per 18' a 160°. Farle raffreddare e accoppiarle 2 a 2 stendendo nel mezzo uno strato sottile di cioccolato fuso.