

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baci di dama

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

100 g di farina di mandorle (oppure farina di nocciole)

100 g di farina 00

100 g di burro freddo

100 g di zucchero

poco cioccolato fuso (oppure marmellata)

poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Nel mixer impastare la farina di mandorle, la farina, il burro e lo zucchero.



2 Create delle piccole palline e mettetele sopra una placca foderata di carta forno.



3 Mettete a riposare in frigo per 30 minuti circa.

Infornate a 180°C per 10 minuti.



4 Fateli raffreddare.



5 In metà biscotti mettete del cioccolato e chiudete con i biscotti rimasti.



6 Spolverizzate di zucchero a velo.

