

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baci di dama di mamiricky

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 18 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

NOCCIOLE TOSTATE 60 gr
MANDORLE TOSTATE 60 gr
BURRO 90
VANILLINA 1 bustina
FARINA 00 150 gr
ZUCCHERO 60 gr
CIOCCOLATO FONDENTE 50 gr

PREPARAZIONE

1 Frullate le nocciole e le mandorle.

Impastate nell'impastatrice burro e zucchero fino ad ottenere una crema



2 Aggiungete le mandorle, le nocciole, la farina setacciata con la vanillina ed amalgamate bene il tutto:

Con l'impasto ottenuto formate delle palline della stessa grandezza



3 Infornate a 180 gradi forno ventilato per 15 minuti circa (fino a quando il fondo non si colora appena) e queste sono le palline pronte:



- 4 Dopodiche' sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente e intingeteci la base della pallina



- 5 Eccole pronte

