

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baci di dama di Ciciona

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [9 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

FARINA 100 gr
BURRO 100 gr
ZUCCHERO 60 gr
MANDORLE 60 gr
NOCCIOLE NON PELATE 60 gr
VANILLINA 1 bustina
SALE 1 pizzico
CIOCCOLATO FONDENTE

PREPARAZIONE

- 1 Tritare finemente le mandorle e le nocciole e unirle allo zucchero, la farina, la vanillina e il pizzico di sale, mescolate bene



2 Unite poi il burro ammorbidito a tocchetti



3 iniziate ad impastare fino ad ottenere una palla omogenea (simile alla frolla)



4 a questo punto ricavate delle palline piccole come ciliege e appoggiatele sulla teglia con carta forno





5 la monetina che vedete è da 2 centesimi, è per farvi vedere bene la dimensione delle palline.

Mettete le teglie nel frigo per almeno 2 ore. In questo modo il burro si indurisce e durante la cottura le palline non si afflosciano

Passate le 2 ore mettete le teglie direttamente dal frigo al forno che avrete preriscaldato a 170 gradi, la cottura è veloce, circa 8 - 9 minuti, devono rimanere chiare, non devono scurirsi!

così



6 lasciateli raffreddare per 10 minuti circa, nel frattempo sciogliete il cioccolato a bagno maria, poi mettetene un pò su un biscottino



7 e coprire con un altro biscottino.

