

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baci di dama

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I baci di dama: come le ciliegie uno tira l'altro...ma attenzione le calorie non sono le stesse!!

PER I BACI DI DAMA

150 g di nocciole non pelate

150 g di zucchero

150 g di burro

150 g di farina.

PER L'ACCOPPAMENTO

cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

- 1 Ridurre le nocciole in farina, in una ciotola riunire tutti gli ingredienti e a mano, senza scaldare troppo l'impasto, formare una palla omogenea, che metteremo in frigorifero almeno per due ore.



- 2** Trascorso questo tempo formare delle palline della grandezza di circa una ciliegia e posizzarle, distanziate, sulla carta forno.



- 3** Cuocere in forno ventilato precedentemente portato a 180° per 12 minuti circa. Togliere dal forno ed attendere che si siano un po' raffreddate prima di stenderle su un vassoio, se le tocchiamo appena tolte dal forno ci si sbricioleranno.

Quando saranno completamente raffreddate con un cucchiaino spalmare le basi con cioccolato fondente sciolto e non più caldo ed allinearle sul vassoio. Quando il cioccolato comincia a raffreddarsi unire a due a due le basi e lasciarle a raffreddare su carta forno. Appena saranno freddi mettere in una scatola di latta e tenere in frigorifero almeno 12

ore.

