

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Baci di dama al pistacchio

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

100 g di farina  
100 g di burro  
100 g di pistacchi  
20 g di nocciole  
1 bustina di vanillina  
60 g di zucchero  
1 pizzico di sale.

Una base di baci di dama al pistacchio, un bel verde da accostare alla farcia che più preferite: dal semplice cioccolato fondente ad una crema di ricotta: perché no?

### PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa ho messo i pistacchi in acqua bollente per un minuto, così ho potuto sbucciarli con facilità poi li ho messi nel mixer insieme alle nocciole e a 30 g di zucchero (preso dai 60 totali della

ricetta).



**2** Ho frullato tutto, ogni tanto bisogna aprire il mixer e girare col cucchiaio perché diventa tutto abbastanza pastoso.

Nel frattempo ho messo nella ciotola dell'impastatrice (ma potete farlo anche a mano) la farina col restante zucchero, la vanillina e il sale, poi ho aggiunto il trito di pistacchi e il burro a pezzi.



3 Ho avviato la macchina fino a che non ho ottenuto questo.



4 Poi ho formato delle palline e le ho messe sulla teglia con carta forno e, come nella ricetta dei baci di dama classici, ho messo tutto in frigorifero per 1 o 2 ore (a seconda di quanto tempo avete).



5 Infine ho infornato a 170°C, forno statico per 10 minuti esatti.

Ho sciolto del cioccolato fondente e l'ho usato per unire le due sfere.