

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baci di dama alla nutella

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 ORA DI RISPOSO IN FRIGORIFERO



Questi baci di dama accoppiati con una bella noce di Nutella sono davvero goduriosi. Seguiamo i consigli di [joshlpfan](#) per la realizzazione di questi baci di dama alla nutella.

INGREDIENTI

MANDORLE pelate - 100 gr
NOCCIOLE pelate - 100 gr
ZUCCHERO 200 gr
BURRO 200 gr
FARINA 200 gr
TUORLO D'UOVO 2
SCORZA DI ARANCIA
SALE 1 pizzico
NUTELLA®

PREPARAZIONE

- 1 Si inizia tostando le nocciole e le mandorle in forno a 200° per 10 minuti, e poi si procedea polverizzarle nel mixer insieme allo zucchero.



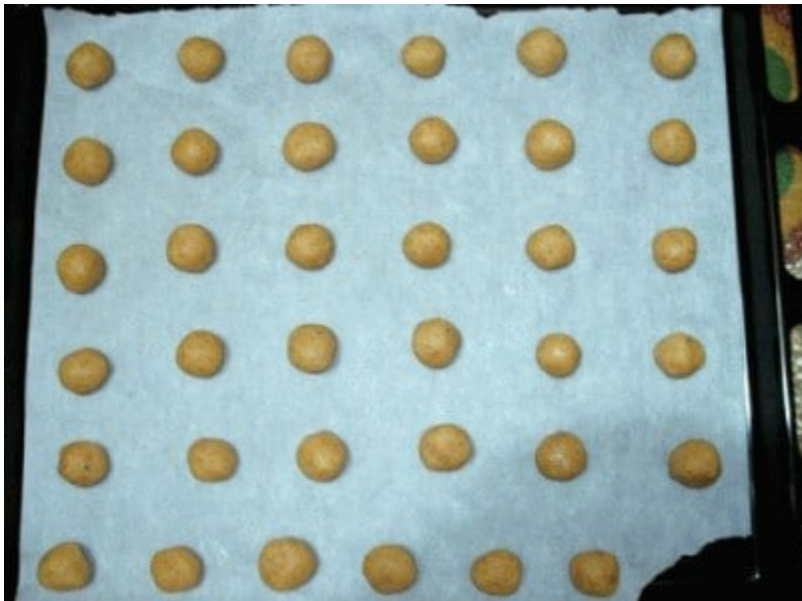
- 2 Versare la farina di mandorle e nocciole in una ciotola e quindi unire il resto degli ingredienti: burro, farina, tuorli e sale.





3 Impastare bene il tutto fino ad ottenere un panetto omogeneo che va chiuso nella pellicola schiacciato e fatto riposare in frigorifero almeno un'ora.

Fare delle palline, ognuna grande quanto una nocciola e posizzarle ben distanziate sulla placca rivestita di carta forno. Con queste dosi usciranno più o meno 4 tegliate come questa.





4 I semi-bacetti di dama dovranno cuocere in forno statico già caldo a 180° per 10/12 minuti.

Appena usciti dal forno saranno molto friabili, perciò prima di passare alla fase successiva occorre farli raffreddare completamente!





5 Farcire la base piatta di ogni semi-bacetto con circa mezzo cucchiaino di Nutella.



6 Quindi completare con l'altro semi-bacetto, ed ecco un bel bacio di dama!
Farcire tutti i baci di dama e disporli su un vassoio, quindi serviteli e pappateli immediatamente sono proprio irresistibili con queste dosi ho ottenuto ben 55 baci di dama.
Conservateli in una scatola di latta, per mantenerli bene, sempre che ve ne resti qualcuno da conservare.

