

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Baci di dama classici e al cacao

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 DI RIPOSO IN FRIGORIFERO



### INGREDIENTI

200 g di nocciole tostate  
200 g di farina 00  
200 g di zucchero semolato  
200 g di burro  
200 g di cioccolato fondente  
un cucchiaino di farina e uno di cacao amaro.

Due versioni di baci di dama con un solo sforzo: aggiungendo ad una parte dell'impasto un cucchiaino di cacao amaro si avrà facilmente la versione al cacao. Clarissa91 ci spiega come realizzare i baci di dama classici e al cacao.

### PREPARAZIONE

**1** Tritare le nocciole con metà dello zucchero, poi aggiungere il restante zucchero e la

farina. Dividere l'impasto in due ciotole, in una aggiungere il cucchiaio di farina nell'altra il cacao amaro. Tagliare il burro a tocchetti e metterne 100 g in una ciotola il resto nell'altra. Amalgamare come per una frolla. Avvolgere gli impasti nella pellicola trasparente e far riposare in frigo per 30 minuti.

Riprendere ora l'impasto e tagliarlo.



**2** Formare dei bastoncini che taglieremo in tocchetti di 2 cm circa.



**3** Con ogni tocchetto formare delle palline.



**4** Posizionare le palline sulla teglia ricoperta di carta da forno



**5** Passare la teglia in frigorifero per altri 5 minuti. Preriscaldare il forno a 150°C.  
Togliere la teglia dal frigorifero e metterla in forno facendo cuocere i biscotti per 10-15 minuti.  
Sfornare e far raffreddare su un piatto.



6 Ecco le palline



- 7 Fondere il cioccolato a bagnomaria e con l'aiuto di un cucchiaino versarne un po' al centro della parte piatta del biscotto.



8 Richiudere con un altro biscotto.



9 Ripetere fino all'esaurimento dei biscottini.

