

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baci di dama doc

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

150 g mandorle tritate
130 g nocciole tritate
120 g burro
100 g zucchero
120 g farina 00.

PREPARAZIONE

- 1 Impastare il tutto, poi fare delle palline e metterle su una teglia coperta con carta da forno. tenete conto che i biscottini tendono ad ingrossarsi con la cottura. sfornare dopo dieci minuti circa a 180°C: in pratica appena cominciano a colorarsi sono pronti. Raffreddati, unite le palline tramite un po' di crema di cioccolato tipo nutella. sono favolosiiiiiii