

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baci di dama perfetti

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



paolaas ci promette dei baci di dama perfetti...dalle foto sembra proprio così, non dobbiamo far altro che provarli!

INGREDIENTI

- 50 g di zucchero di canna
- 50 g di zucchero semolato
- 50 g di mandorle
- 50 g di nocciole tostate
- 80 g di strutto
- 100 g di farina
- un pizzico di sale
- 50 g di cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere nel robot i due zuccheri.



2

Frullare un minuto per tritare bene lo zucchero di canna. Aggiungere quindi il sale, le mandorle, le nocciole e le farine e frullare per amalgamare il tutto, infine aggiungere lo strutto e frullare per mischiare bene fino ad avere un impasto denso.



3

Accendere il forno e far scaldare a 160°.

Intanto formare le palline con poco impasto per volta, devono avere un diametro massimo di una moneta da 10 centesimi perché in forno gonfiano un pochino.

Disporli sulla teglia foderata di carta forno e cuocere subito (non c'è bisogno di metterli in

frigorifero come quelli col burro) a 160° per 15 minuti circa (come il solito dipende dal forno).

Una volta cotti tirarli fuori dal forno e dopo una decina di minuti trasferirli su una grata per farli raffreddare completamente.



4

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e metterne un po' sulla base di un biscotto quindi accoppiare con un altro biscotto.