

ANTIPASTI E SNACK

Baci di dama salati

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

DOSI PER: [30 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *60 MINUTI DI RIPOSO*



I **baci di dama salati**, o in questo caso i **baci di grana**, sono una golosa variante salata dei tradizionali [baci di dama dolci](#), i classici biscotti piemontesi formati da due deliziosi bocconcini uniti da una crema, di solito al [cioccolato](#) o alla nocciola.

I **baci di dama salati** hanno la stessa forma di quelli dolci, ma l'unico ingrediente in comune è la **farina di mandorle** che potrai anche **fare tu in casa** con un [tritattutto elettrico](#) e 100 g. di mandorle sgusciate, **pelate e congelate** (vedi consigli in fondo alla ricetta).

La ricetta di oggi è un **antipasto sfizioso e scenografico** ed è perfetta anche come **finger food** per un **buffet di primavera!** Prova anche queste ricette in abbinamento per il tuo bellissimo rinfresco:

[Baci di dama salati al pistacchio](#)

[Rose di sfoglia con paté di carciofi](#)

[Girelle di pasta sfoglia al salmone](#)

[Spiedini di pizza](#)

[Sformato di patate](#)

INGREDIENTI PER LA FROLLA

FARINA DI MANDORLE 100 gr

FARINA 00 100 gr

GRANA PADANO grattugiato - 70 gr

BURRO 80 gr

LATTE 30 gr

SALE FINO 1 pizzico

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

LATTE 100 ml

GRANA PADANO 60 gr

FARINA 20 gr

BURRO 10 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare i baci di dama salati inizia dalla pasta frolla salata che prevede tra gli ingredienti, come per i baci di dama dolci, anche la farina di mandorle.

In una ciotola metti tutti gli ingredienti secchi: la farina di mandorle, il grana, la farina 00, un pizzico di sale e mescola.

Aggiungi anche il latte e il burro freddo tagliato a cubetti.

Lavora l'impasto con le mani per far sciogliere il burro, amalgama tutti gli ingredienti e compatta.

Trasferisci la frolla su un piano di lavoro, lavorala fino ad ottenere una consistenza liscia e omogenea, crea un panetto e sigillalo con della pellicola trasparente, infine, riponilo in frigorifero per circa un'ora.





2 Dopo il riposo in frigorifero, riprendi la frolla e stendila con un mattarello.

Crea uno strato alto circa 1 cm. Taglia delle strisce larghe circa 1-2 cm e poi ottieni dei quadratini.

Prendi un quadratino alla volta, fallo roteare tra le mani e crea delle palline.

Adagia le palline su una teglia foderata con carta forno, distanziale di qualche cm. l'una dall'altra, infornale con forno preriscaldato a 200°C per circa 18 minuti, nel ripiano centrale e in modalità statica.

I biscottini devono risultare di un bel colore dorato chiaro. Sforna e lasciali raffreddare.





3 Nel frattempo prepara la crema di grana che andrà a farcire i baci: in un pentolino metti il latte e il burro, accendi a fiamma bassa e lascia che il burro si scioglia.

A questo punto aggiungi il sale e la farina, mescola velocemente con una frusta e rimetti sul fuoco, lascia cuocere 5 minuti continuando a mescolare. Continua fino a che la crema non si sarà addensata.

Togli nuovamente dal fuoco e aggiungi tutto il grana grattugiato.

Mescola e rimetti sul fuoco fin quando il composto diventerà una bella crema densa, adatta alla farcitura.

Spegni e trasferisci la crema di grana in una ciotola.





4 Dopo aver fatto raffreddare la crema di grana, prendi un biscotto alla volta, aggiungi un po' di crema al centro dei biscotti e chiudi con un altro biscotto, premendo leggermente per unirli.

Poni i baci di grana su una teglia, così sono pronti da servire.





CONSIGLIO

Se vuoi fare la farina di mandorle in casa ti consiglio di stendere le mandorle sgusciate e pelate,

in un vassoio, metti il vassoio nel congelatore e tienilo per almeno un paio di ore. Metti le mandorle congelate nel tritatutto quando dovrai fare la farina. Fare la farina con le mandorle congelate non fa fuoriuscire l'olio caratteristico di questa frutta secca, e quindi otterrai una farina morbida e asciutta.

Se non vuoi utilizzare la farina di mandorle puoi optare per quella di nocciole, se la vuoi fare in casa, anche qui usa la tecnica del congelamento.

Se vuoi ottimizzare i tempi puoi preparare i biscotti di grana prima del tuo evento e poi farcirli solo 10 minuti prima di portarli in tavola.

CONSERVAZIONE

Puoi conservare i baci di dama salati per 24 ore chiusi ermeticamente in frigorifero, li puoi anche congelare negli appositi sacchetti per alimenti per circa un mese.