

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Baci di dama

---

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

100 g di mandorle spellate  
100 g di zucchero  
100 g di farina  
100 g di burro ammorbidito  
100 g di cioccolato fondente.

I baci di dama di robies sono proprio particolari: fatti con le mandorle piuttosto che con le nocciole e farciti anche con del cioccolato bianco fuso...tutti da provare!

### PREPARAZIONE

- 1** Preriscaldate il forno a 170°C. Mettete le mandorle e lo zucchero nel mixer e riducete tutto in polvere finissima.



2 Unitevi la farina e miscelate con un cucchiaio.



- 3 Versate su una spianatoia, aggiungete il burro ammorbidito e cominciate a lavorare con la punta delle dita, amalgamando il burro alla farina per bene.



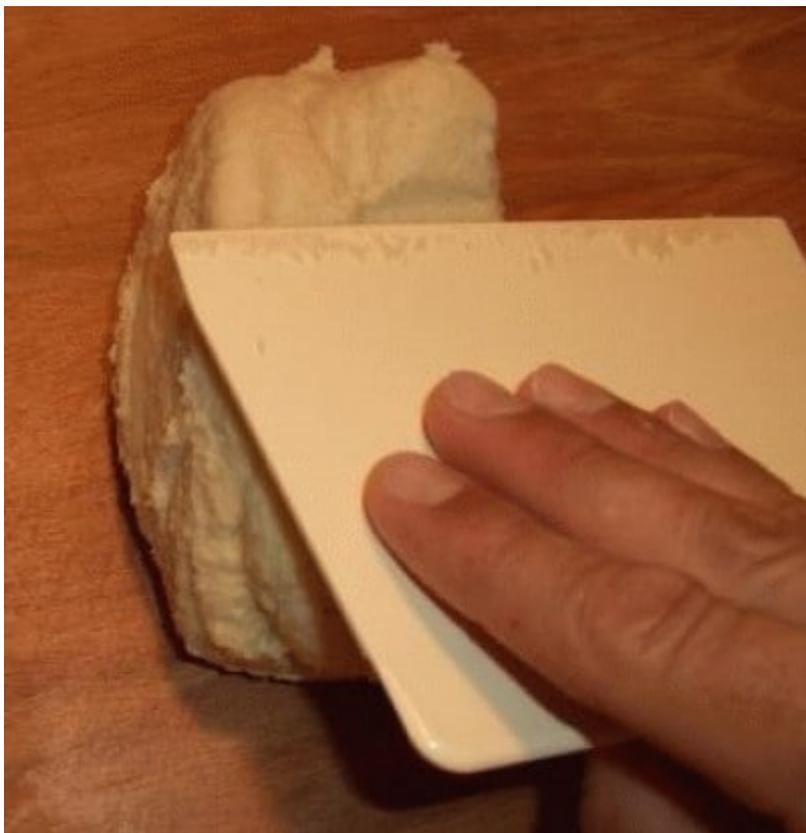


- 4 Per evitare che rimangano grumi di burro, usate una spatola e schiacciate l'impasto con la lama, eliminandoli.





5 Sempre con la spatola formate una palla.





- 6 Infarinate la spianatoia, poggiatevi l'impasto già leggermente schiacciato con le mani, spolverate di farina e spianate a 5 mm. di spessore, aiutandovi con due stecche dello stesso altezza messe ai lati dell'impasto.



- 7 Se vorrete dei baci di dama piccoli (come una moneta da 2 euro), tagliate la pasta con un tagliapasta del diametro di 2 cm., altrimenti potete usarne uno da 3 o 4 cm per averne di più grandi.



- 8 Ora, senza badare a rovinarli, prendete un dischetto alla volta e lavoratelo tra i palmi delle mani creando una pallina.



9 Disponete le palline su una teglia ricoperta di carta forno, distanziate l'una dall'altra di una volta e mezza il diametro delle palline, in quanto nel forno, durante la cottura, si allargheranno.



10 Cuocete per 15/20 minuti, toglietele dal forno e fatele raffreddare.



**11** Mettete il cioccolato fuso (potrete usare anche del cioccolato bianco) sopra la parte piatta di un biscotto, appoggiate un altro biscotto sempre con la parte piatta sul cioccolato, premete leggermente affinché il cioccolato arrivi quasi ai bordi e mettere su un vassoio a far consolidare.



