

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baci di dama

di: *alesil*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+24 ORE DI RIPOSO**



Buoni, buonissimi, delicati e dall'aspetto inconfondibile, i baci di dama sono dei dolcetti tipici del Piemonte, ma talmente buoni che sono poi stati replicati in tutta Italia diventando poi un successo nazionale e molto conosciuti in tutto lo stivale.

Queste piccole sfere alla mandorla sono tenute assieme da uno strato goloso di cioccolato e il risultato è decisamente irresistibile!

Provate questa ricetta anche se non siete molto abili in cucina, seguendo il nostro passo passo vedrete che riuscirete nell'intento alla perfezione.

Se amate poi fare dolcetti e sperimentare nuove golosità ecco per voi altre ricette di dolci facili e veloci:

[biscotti alle mandorle](#)

[pasticcini con marmellata e amarene](#)

[rotolo al cioccolato](#)

INGREDIENTI

FARINA DI MANDORLE 200 gr

FARINA 00 200 gr

BURRO 200 gr

ZUCCHERO 200 gr

ALBUMI 34 gr

SALE 1 pizzico

CIOCCOLATO FONDENTE 150 gr

PREPARAZIONE

1

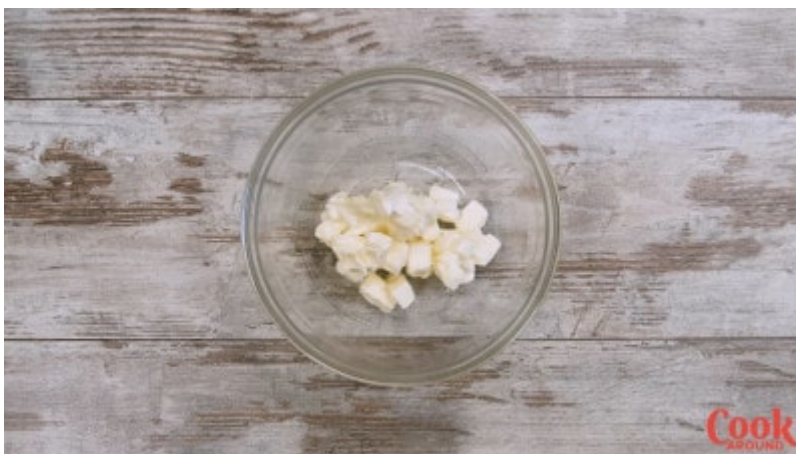
Quando volete realizzare la ricetta dei baci di dama per prima cosa versate il burro morbido ma ancora plastico a cubotti in un contenitore con lo zucchero.

Lavorate con le fruste elettriche a bassa velocità fino a che l'impasto sarà ben amalgamato.

Aggiungete la farina di mandorle.

Versate a questo punto gli albumi e aggiungete il sale.

Lavorate per qualche minuto il tutto.







2

Unite la farina setacciata, incorporate fino ad ottenere un impasto omogeneo.



3

Formate un panetto e avvolgetelo nella pellicola trasparente.

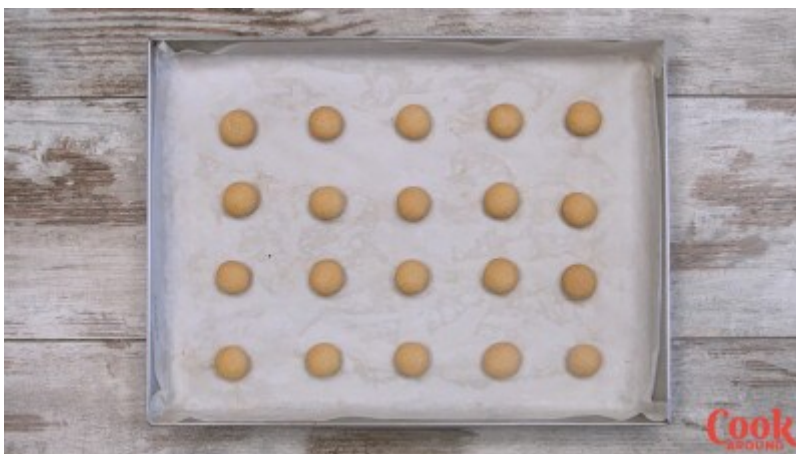
Fatelo riposare in frigorifero per 2 ore.



4 Trascorso questo tempo, formate delle palline da 4-5 g ciascuna. Disponete su una leccarda foderata con carta

forno, distanziandole tra di loro.

Cuocete in forno statico a 180° per 12 minuti.



- 5 Una volta raffreddate per bene, sciogliete il cioccolato a bagnomaria e lasciatelo raffreddare leggermente, quindi trasferitelo in una poche a poche.



- 6 Capovolgete metà delle mezze sfere, spremete un po' di cioccolato al centro e sovrapponetevi sopra un'altra mezza sfera.

Ripetete questa operazione per tutti i biscotti.



