

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



## INGREDIENTI

FARINA DI MANDORLE 200 gr

FARINA 200 gr

BURRO 200 gr

ZUCCHERO 200 gr

TUORLI 2

SALE 3 gr

## PER LA GANACHE

PANNA 150 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 150 gr

## PREPARAZIONE

**1** Mettete nella planetaria la farina ed il burro e lavorate fino ad avere un composto

sabbioso.



2 Unite tutti gli altri ingredienti ed impastare delicatamente.



**3** Fate riposare in frigo per 30 minuti.

Formate delle strisce con una parte dell'impasto.



**4** Tagliate a tocchetti.



**5** Formate delle palline e mettetele in una placca da forno foderata di carta forno.



**6** Infornate a 160°C per 15 minuti circa.





**7** Per la ganache: in una casseruola fate bollire la panna, unite il cioccolato tritato finemente.

Mescolare fino a completo scioglimento.

Far riposare in frigo 24 ore.

Accoppiare i biscotti mettendo nel mezzo un po' di ganache.



**8** Volendo si può intingere per metà nel cioccolato temperato.

