

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baci di dama

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

DOSI PER: [10 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: *+24 ORE DI RIPOSO*



I **baci di dama** sono dei deliziosi dolcetti tipici della tradizione piemontese, ogni biscotto è composto da 2 mezze sfere di [pasta frolla](#) unite tra loro da un ripieno di cioccolato fondente o crema di nocciole.

La **forma dei baci di dama** ricorda quella di **due labbra che si baciano**, da qui il nome caratteristico.

I **baci di dama** sono **originari della città di Tortona**, sembra bisogna risalire fino all'800 per trovarne le origini, inizialmente la ricetta prevedeva l'utilizzo della **farina di nocciole**, frutto molto comune in Piemonte e di conseguenza economico.

Successivamente la farina di nocciole è stata sostituita con quella di **mandorle** per un risultato dal **gusto più delicato**.

Recentemente ci siamo divertiti a riprodurre i [baci di dama in versione salata](#) al parmigiano e al [pistacchio](#), ottimi per aperitivi estivi e non solo!

Segui la nostra ricetta dei **baci di dama con video e passo passo fotografico**, anche tu otterrai dei meravigliosi dolcetti ripieni da gustare quando più ne hai voglia o da offrire ai tuoi fortunati ospiti!

Se ami i biscotti ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Canestrelli](#)

[Ovis mollis](#)

[Cantuccini di Prato](#)

INGREDIENTI

FARINA DI MANDORLE 200 gr

FARINA 00 200 gr

BURRO 200 gr

ZUCCHERO 200 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 150 gr

ALBUMI 34 gr

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta dei baci di dama inizia mettendo il burro morbido, ma ancora plastico, a cubetti in una ciotola con lo zucchero.

Lavora il burro e lo zucchero con le fruste elettriche, procedi a bassa velocità fino a che l'impasto sarà ben amalgamato. Aggiungi la farina di mandorle, gli albumi e aggiungi il sale. Lavora con le fruste ancora per qualche minuto.







- 2 Setaccia la farina 00 e uniscila al composto, lavora il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo nella consistenza e nel colore.





3 Forma un panetto e avvolgilo nella pellicola trasparente, ponilo in frigorifero e fallo riposare per almeno 2 ore.

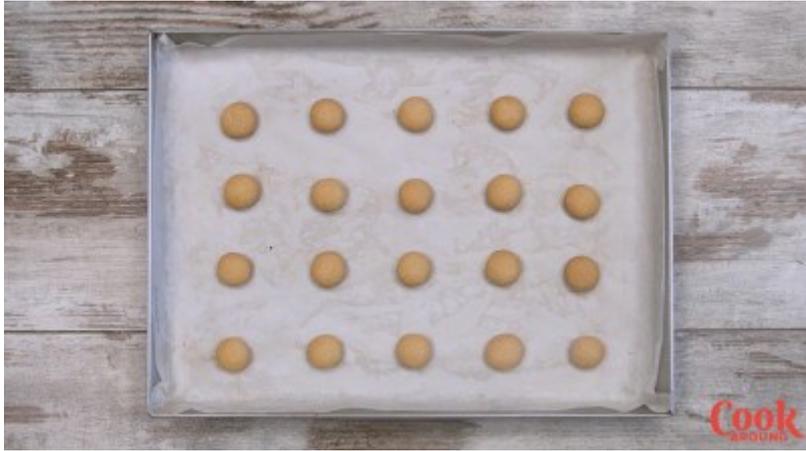




4

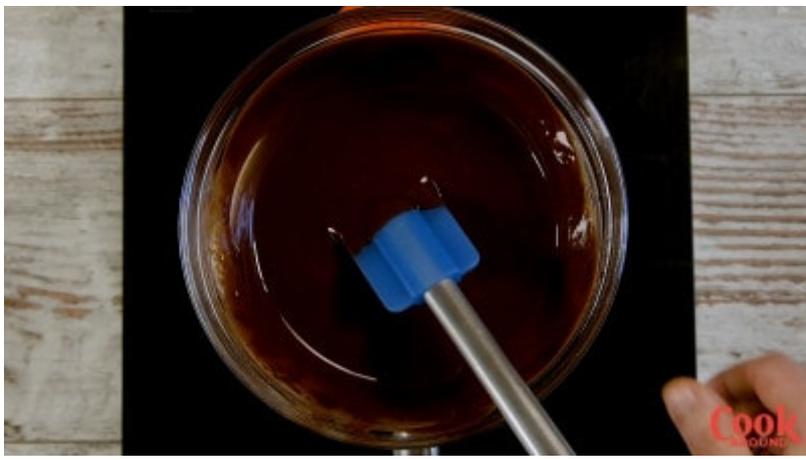
Trascorso il tempo previsto per il riposo, riprendi l'impasto e forma delle palline da 4-5 g. ciascuna. Man mano che le ottieni, sistemale distanziate fra di loro, in una leccarda foderata con carta forno. Cuoci in forno statico preriscaldato a 180 gradi per circa 12-15 minuti. Quando i mezzi biscotti saranno cotti sfornali e lasciali raffreddare sulla leccarda, oppure mettili in una gratella da pasticceria.





5 Sciogli il cioccolato a bagnomaria e lascialo raffreddare leggermente, quindi trasferiscilo in una sacche a poche.





- 6 Capovolgi una mezza sfera e, spremi un po' di cioccolato al centro, prendi un'altra mezza sfera e attaccala a quella con il cioccolato, ripeti questa operazione per tutti i biscotti.





CONSERVAZIONE

I baci di dama si conservano per **7-10 giorni** chiusi in una scatola di latta, riposta in un luogo fresco. **Puoi anche congelarli** ma devono essere ancora crudi e non assemblati, potrebbe tornarti utile **tenere una scorta di palline di frolla** in congelatore per velocizzare le tempistiche quando avrai bisogno di ottenere velocemente i baci di dama finiti.