

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Baci di dama

di: *Susanna66*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 1 ORA DI RIPOSO**



## INGREDIENTI

- 125 g di burro
- 125 g di farina bianca
- 125 g di fecola di patate
- 125 g di mandorle e nocciole
- 125 g di zucchero semolato
- 60 ml di panna da cucina
- 125 g di cioccolato fondente.

## PREPARAZIONE



2 Tritare nel mixer le mandorle e le nocciole con una parte dello zucchero.



3 In una ciotola mescolare lo zucchero restante con il burro ammorbidito.



4 Aggiungete le mandorle e nocciole macinate e impastare un poco.



5 Unite la farina e la fecola setacciate.



**6** Impastare bene.

Far riposare la pasta 30 minuti in frigo coperta da pellicola.



**7** Foderate una placca da forno con carta forno.

Con l'impasto formate delle palline piccole quanto una nocciola e mettetele sulla placca lasciandole un pò distanziate fra di loro.



8 Infornate a 160°C per 15 minuti.



9 Sciogliete il cioccolato fondente con la panna.

Sopra metà biscotti mettete un poco di crema e chiudete con i biscotti rimasti.

Fate riposare sopra carta forno per almeno 30 minuti.

