DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baci di dama alla nutella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

FARINA 70 gr

BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE 50 gr

ZUCCHERO 50 gr

NOCCIOLE PELATE E TOSTATE 30 gr

MANDORLE PELATE 30 gr

VANILLINA 1 pizzico

SALE 1 pizzico

NUTELLA per guarnire -

PREPARAZIONE

1 Nel mixer tritate finemente la frutta secca.

Amalgamate in una ciotola il burro con lo zucchero, le nocciole e le mandorle tritatei, la

vanillina e il pizzico di sale. Quando il composto è abbastanza omogeneo aggiuntete la farina e impastatate veloce, formate una palla e mettetela in freezer circa 30 minuti.

Formate delle palline della stessa grandezza e adagiatele su una placca coperta con carta forno e fatele cuocere a 160 gradi per circa 25 minuti.

Sfornate, lasciate raffreddare e unite a 2 a 2 con la nutella.

Note

Con questa dose vengono circa 16 baci di dama