

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baci di dama alla nutella

di: *saras84*

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 aggiungete la farina e impastate 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