

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baci di dama

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

150 g nocciole tostate e tritate
150 g farina
150 g zucchero
150 g di burro
1 bustina di vanillina.

PER FARCIRE

crema spalmabile alla nocciolaq.b.
oppure 150 g di cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

- 1** Tostare le nocciole in forno. Pelarle e lasciarle raffreddare. Mettere le nocciole nel mixer e tritarle fino ad ottenere una farina.

Impastate tutti gli ingredienti come per la frolla, quindi raccogliete l'impasto in una palla, avvolgetelo nella carta forno e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.

Riprendete l'impasto e realizzate con questo tante palline prestando attenzione che siano tutte delle stesse dimensioni.

Rimettete in frigorifero le palline disposte su di una placca foderata con della carta forno per un'altra mezz'ora.

Intanto scaldate il forno a 150°C e, trascorso il tempo di riposo, infornate le palline per almeno 10 minuti.

Una volta sfornate, lasciate raffreddare i biscottini che avranno assunto la forma di mezze sfere, la parte a contatto con la placca si sarà appiattita.

Unite due mezzesfere utilizzando la crema spalmabile alla nocciole oppure del cioccolato fondente fatto fondere a bagnomaria come farcia.

Conservare i baci di dama al fresco.