

Baci di dama

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 175g de farine T45
- 150g de poudre de noisette (ou d'amande)
- 130g de sucre semoule
- 150g de beurre

Préparation

1. Ajoutez ensuite le beurre froid coupé en petits morceaux pour sabler le mélange, et enfin la farine.
2. Quand la pâte est homogène, filmez-la puis mettez-la au réfrigérateur pendant minimum 2 heures.
3. Après le repos au réfrigérateur, formez des petites boules de pâte d'environ et déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
4. Mettez-les au congélateur jusqu'à ce que les biscuits soient totalement congelés (environ 1 heure, vous pouvez les laisser plus longtemps si vous les préparez en avance).
5. Ensuite, enfournez-les dans le four préchauffé à 150°C pendant environ 18 minutes.
6. Laissez-les refroidir avant de les décoller de la plaque.
7. Quand ils sont froids, faites fondre doucement le chocolat, puis collez les biscuits un à un pour obtenir les baci di dama.
8. Régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com