

Sinjorinaj kisetoj

Ingrédients

- 175g da faruno T45
- 150g da avelarbo-pulvoro (a migdalo)
- 130g da kristala sukero
- 150g da butero

Préparation

1. Ĉu vi konas la baci di dama?
2. Ili estas famaj etaj biskvitoj en Italio, originantaj de Piemonte, kies nomo signifas "dama kiso".
3. Ili estas konsistantaj el du biskvitoj parfumitaj per migdalo a avelarbo, kunigitaj per iom da okolado.
4. Ili estas tre simplaj fari, la sola postulo estas ke oni atendu ĉi la pasto estas tre malvarma por ke ĉi povu esti bakita, ĉar ĉi povas disflui dum bakado.
5. T45 da avelarbo-pulvoro (a migdalo) da kristala sukero da butero Proksimume da okolado Recepto: Miksu la avelarbo-pulvoron kaj la sukeron.
6. Poste aldonu la malvarmajn buterpecojn por sabligi la miksaĵon, kaj fine la farunon.
7. Kiam la pasto estas homogena, envolvu ĉin per plasta filmo kaj metu ĉin en fridujo dum almenaŭ 2 horoj.
8. Post la ripozo en fridujo, formu etajn pastobulojn de ĉirkaŭ kaj metu ilin sur teleron kovritan per sulfurigita papero.
9. Metu ilin en frostujon ĉi la biskvitoj estas tute frostitaj (ĉirkaŭ 1 horo, vi povas lasi ilin pli longe se vi preparas ilin anticipe).
10. Tiam, baki ilin en la antaŭvarmigita forno ĉe 150°C dum ĉirkaŭ 18 minutoj.
11. Lasu ilin malvarmeti ĉi antaŭ ol forigi ilin de la telero.
12. Kiam ili estas malvarmaj, malrapide fandu la okoladon, poste kunigu la biskvitojn unu post unu por akiri la baci di dama.
13. Gustu!