

Baci di dama - Besos de dama

Ingrédients

- 175g de harina T45
- 150g de polvo de avellana (o almendra)
- 130g de azúcar granulada
- 150g de mantequilla

Préparation

1. ¿Conocen los baci di dama?
2. Son pequeñas galletas famosas en Italia, originarias de Piamonte, cuyo nombre significa «beso de dama».
3. Están compuestas por dos galletas con aroma de almendra o avellana pegadas entre sí con un poco de chocolate.
4. Son muy sencillas de hacer, la única restricción es que hay que esperar a tener una masa bien fría para poder hornearlas, a riesgo de que se extiendan durante la cocción.
5. Aparte de eso, solo requieren pocos ingredientes y tiempo y serán un acompañamiento perfecto a la hora del café.
6. T45 de polvo de avellana (o almendra) de azúcar granulada de mantequilla Aproximadamente de chocolate Receta: Mezcla el polvo de avellana y el azúcar.
7. Agrega luego la mantequilla fría cortada en pequeños trozos para desmenuzar la mezcla, y finalmente la harina.
8. Cuando la masa esté homogénea, envuélvela en film transparente y luego colócala en el refrigerador por un mínimo de 2 horas.
9. Después del reposo en el refrigerador, forma pequeñas bolas de masa de aproximadamente y colócalas en una bandeja cubierta con papel pergamino.
10. Colócalas en el congelador hasta que las galletas estén totalmente congeladas (aproximadamente 1 hora, puedes dejarlas más tiempo si las preparas con anticipación).
11. Luego, hornéalas en el horno precalentado a 150°C durante aproximadamente 18 minutos.
12. Déjalas enfriar antes de despegarlas de la bandeja.
13. Cuando estén frías, derrite suavemente el chocolate, luego pega las galletas una a una para obtener los baci di dama.
14. ¡Disfrútalas!