

Baci di dama

Ingrédients

- 175g tepung T45
- 150g bubuk hazelnut (atau almond)
- 130g gula pasir
- 150g mentega

Préparation

1. Apakah Anda tahu baci di dama?
2. Ini adalah biskuit kecil yang terkenal di Italia, berasal dari Piedmont, yang namanya berarti "ciuman wanita".
3. Mereka terdiri dari dua biskuit yang harum dengan almond atau hazelnut yang direkatkan dengan sedikit cokelat.
4. Biskuit ini sangat mudah dibuat, satu-satunya kendala adalah Anda harus menunggu adonan dingin terlebih dahulu sebelum memanggangnya, jika tidak mereka akan menyebar selama pemanggangan.
5. T45 bubuk hazelnut (atau almond) gula pasir mentega Sekitar cokelat Resep: Campurkan bubuk hazelnut dan gula.
6. Kemudian tambahkan mentega dingin yang sudah dipotong kecil-kecil untuk menggemburkan campuran, dan terakhir tepung.
7. Saat adonan sudah homogen, bungkus dengan plastik dan letakkan di kulkas selama minimal 2 jam.
8. Setelah istirahat di kulkas, bentuklah bola-bola adonan kecil sekitar dan letakkan di atas loyang yang dilapisi kertas roti.
9. Masukkan ke dalam freezer hingga biskuit benar-benar beku (sekitar 1 jam, Anda bisa membiarkannya lebih lama jika Anda menyiapkannya sebelumnya).
10. Kemudian, masukkan ke dalam oven yang sudah dipanaskan di suhu 150°C selama sekitar 18 menit.
11. Biarkan dingin sebelum melepaskannya dari loyang.
12. Saat sudah dingin, lelehkan cokelat perlahan, lalu lekatkan biskuit satu per satu untuk mendapatkan baci di dama.
13. Selamat menikmati!