

Baci di dama

Ingrédients

- 175g di farina T45
- 150g di farina di nocciole (o di mandorle)
- 130g di zucchero semolato
- 150g di burro

Préparation

1. Conoscete i baci di dama?
2. Sono piccoli biscotti famosi in Italia, originari del Piemonte.
3. Sono composti da due biscotti profumati alla mandorla o alla nocciola uniti tra loro con un po' di cioccolato.
4. Sono molto semplici da fare, l'unico vincolo è che bisogna aspettare di avere un impasto ben freddo per poterli cuocere, altrimenti rischiano di allargarsi durante la cottura.
5. T45 di farina di nocciole (o di mandorle) di zucchero semolato di burro Circa di cioccolato Ricetta:
Mescolate la farina di nocciole e lo zucchero.
6. Aggiungete quindi il burro freddo tagliato a pezzi piccoli per sabbare il composto, e infine la farina.
7. Quando l'impasto è omogeneo, avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigorifero per almeno 2 ore.
8. Dopo il riposo in frigorifero, formate piccole palline di impasto di circa e posizionatele su una teglia coperta con carta da forno.
9. Mettetele nel congelatore finché i biscotti sono completamente congelati (circa 1 ora, potete lasciarli più a lungo se li preparate in anticipo).
10. Quindi, infornateli nel forno preriscaldato a 150°C per circa 18 minuti.
11. Lasciateli raffreddare prima di staccarli dalla teglia.
12. Quando sono freddi, sciogliete delicatamente il cioccolato, poi unite i biscotti uno a uno per ottenere i baci di dama.
13. Buon appetito!