

Baci di dama

Ingrédients

- 175g maki T45
- 150g mielonych orzechów laskowych (lub migdałów)
- 130g cukru kryształowego
- 150g masła

Préparation

1. Czy znacie baci di dama?
2. To słodkie, słynne we Włoszech ciasteczko, pochodzące z Piemontu, których nazwa oznacza „pocałunek damy”.
3. Składają się z dwóch ciastek aromatyzowanych migdałami lub orzechami laskowymi, połączonych ze sobą odrobiną czekolady.
4. Są bardzo proste do zrobienia, jedynym ograniczeniem jest to, że trzeba poczekać, a ciasto będzie dobrze schłodzone, aby móc je piec, w przeciwnym razie rozleje się podczas pieczenia.
5. Wymieszaj mielone orzechy laskowe i cukier.
6. Następnie dodaj zimne masło pokrojone na małe kawałki, aby uzyskać chrupki efekt, a następnie kciukiem.
7. Gdy ciasto jest jednolite, owij je folią i umieść w lodówce na co najmniej godzinę.
8. Po odpoczynku w lodówce, uformuj małe kulki ciasta o wadze około 10g i ułóż je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
9. Wólcz je do zamrażarki, a ciasteczka będą łatwiej zamrozić (około godziny, możesz zostawić je do ułożenia, jeśli przygotowujesz je wcześniej).
10. Następnie wólcz je do piekarnika nagrzanego do 150°C na około 18 minut.
11. Pozwól im ostygnąć przed odklejeniem z blachy.
12. Gdy będą zimne, delikatnie rozpuść czekoladę, a następnie połącz ciasteczka jedno po drugim, aby uzyskać baci di dama.
13. Smacznego!