

Baci di dama - Beijos de dama

Ingrédients

- 175g de farinha T45
- 150g de farinha de avelã (ou de amêndoa)
- 130g de açúcar refinado
- 150g de manteiga

Préparation

1. Você conhece os baci di dama?
2. São biscoitinhos famosos na Itália, originários do Piemonte, cujo nome significa "beijo de dama".
3. São compostos por dois biscoitos aromatizados com amêndoa ou avelã colados entre si com um pouco de chocolate.
4. Eles são muito fáceis de fazer, a única restrição é que é preciso esperar que a massa esteja bem fria para poder assá-los, sob o risco de se espalharem durante o cozimento.
5. Misture a farinha de avelã e o açúcar.
6. Adicione em seguida a manteiga fria cortada em pedacinhos para fazer uma farofa do preparo, por último a farinha.
7. Quando a massa estiver homogênea, filme-a e coloque-a na geladeira por no mínimo 2 horas.
8. Após o descanso na geladeira, forme pequenas bolas de massa de cerca de e coloque-as em uma assadeira forrada com papel manteiga.
9. Coloque-os no congelador até que os biscoitos estejam totalmente congelados (cerca de 1 hora, podendo deixá-los por mais tempo se os preparar com antecedência).
10. Depois, asse-os em forno preaquecido a 150°C por cerca de 18 minutos.
11. Deixe esfriar antes de retirar da assadeira.
12. Quando estiverem frios, derreta o chocolate delicadamente, assim colando os biscoitos um a um para obter os baci di dama.
13. Delicie-se!