

Baci di dama

Ingrédients

- 175g un T45
- 150g fındık (veya badem) tozu
- 130g toz eker
- 150g tereya ı

Préparation

1. Italia'da ünlü, Piedmont kökenli baci di dama'yı biliyor musunuz?
2. Bu küçük kurabiyelerin adı "hanımefendi öpücü ü" anlamına gelir.
3. Badem veya fındık aromalı iki bisküvinin arasına biraz çikolata sürülerek olu turulurlar.
4. Yapımı çok basittir, tek art, pi irebilmek için hamurun iyice so umasını beklemektir, aksi takdirde pi erken yayılabilirler.
5. T45 fındık (veya badem) tozu toz eker tereya ı Yakla ık çikolata Tarif: Fındık tozunu ve ekeri karı tırın.
6. Ardından, karı ımı kum gibi hale getirmek için so uk tereya ını küçük parçalara kesip ekleyin ve son olarak unu ekleyin.
7. Hamur homojen hale geldi inde, streç filmle sarın ve en az 2 saat buzdolabında dinlendirin.
8. Buzdolabında dinlendikten sonra, yakla ık 'lık küçük hamur topları yapın ve ya lı ka ıt serilmi bir tepsiye dizin.
9. Kurabiyeler tamamen donana kadar dondurucuya koyun (yakla ık 1 saat, e er önceden hazırlıyorsanız daha uzun süre bırakabilirsiniz).
10. Daha sonra, 150°C'ye önceden ısıtılmış fırına yakla ık 18 dakika pi irin.
11. Tepsiden çıkarmadan önce so umalarını bekleyin.
12. So uduktan sonra çikolatayı yava ça eritin, sonra bisküvileri tek tek yapı tırarak baci di dama olu turun.
13. Afiyet olsun!