

Baci di Dama (Piemonte)



Ingredienti

150 grammi di farina

150 grammi di zucchero

150 grammi di burro

150 grammi di mandorle (o nocciole)

100 grammi di cioccolato fondente

food



PREPARAZIONE

Con l'aiuto di un mixer, tritate le mandorle (o le nocciole) assieme allo zucchero.

Iniziate a impastare, aggiungete la farina ed il burro lievemente ammorbidito a temperatura ambiente e formate un panetto. Una volta ottenuto un impasto morbido e omogeneo, avvolgetelo in un foglio di pellicola e lasciatelo riposare in frigo per 1 ora. Trascorso questo tempo, preparate delle palline poco più grandi di una ciliegia e schiacciatele leggermente fino a ottenere la forma di una semisfera, dopodiché sistematele su una placca da forno rivestita da carta forno. Infornate a 160° per 20-25 minuti. Nel frattempo, sciogliete il cioccolato a bagnomaria, avendo cura di ottenere una consistenza densa e cremosa.

Quando i biscotti si saranno raffreddati, ricoprite la base di un biscottino con una spatola e chiudete poi con un altro biscotto. Lasciate freddare e poi servite in tavola.