

Baci di dama al cacao

INGREDIENTI

130 gr di farina

150 gr di zucchero

100 gr di burro

150 gr di mandorle

50 gr di cioccolato fondente

TDP = 45 min

Porzioni =

Categoria = Dolce

Nazionalità = Italiana



PREPARAZIONE

-
- ÿ Tagliare il burro a pezzetti e lasciarlo ammorbidire a temperatura ambiente.
 - ÿ Tritare finemente le mandorle
 - ÿ In una terrina mescolare le mandorle alla farina, allo zucchero e al burro, impastando con cura perche gli ingredienti si distribuiscano uniformemente.
 - ÿ Ricavare dall'impasto delle palline del diametro di 2-3 cm.
 - ÿ Disporre le palline in una teglia, precedentemente imburata e infarinata, facendo attenzione ad appiattare la parte a contatto col piano.
 - ÿ Cuocere per 15 minuti a circa 160 gradi in forno.
 - ÿ Sforare e lasciare raffreddare.
 - ÿ Grattugiare il cioccolato e farlo fondere a bagnomaria.
 - ÿ Formare i baci, distribuendo un po di cioccolato sulla parte piu piatta di un biscotto, accoppiandoci un altro biscotto.
 - ÿ Lasciare raffreddare in modo che si saldino tra loro.