

BACI DI DAMA

Una ricetta facile e golosissima è quella dei baci di dama: biscotti della tradizione piemontese formati da due friabili cupolette unite da uno strato di cioccolato fondente fuso. Sono ideali come pasticcini per il tè e il caffè e perfetti per ogni momento della giornata. Il nome romantico rimanda a due labbra serrate in un dolcissimo bacio: quello che si forma nel momento dell'assemblaggio dei due biscottini con il cioccolato. Per la buona riuscita della ricetta è importante rispettare i tempi di riposo al freddo dell'impasto. Una volta cotti questi dolcetti si conservano per una settimana in una scatola di latta.



INGREDIENTI:

65 g zucchero a velo
90 g burro
50 g farina di mandorla
15 g farina di nocciola
12 g tuorlo
110 g farina 00
Cioccolato fondente extra Emilia q.b



Difficoltà
FACILE



Preparazione
60 min



Porzioni
8

1 Per preparare i baci di dama a regola d'arte impastate nella planetaria il burro, lo zucchero a velo e il tuorlo. Aggiungete le farine fino a ottenere un composto omogeneo. Fate riposare l'impasto per 1 ora in frigorifero. Stendete poi la pasta su una spianatoia con l'aiuto di un mattarello e ponetela su un foglio di carta forno. Con un coppapasta largo circa 3 centimetri ritagliate nell'impasto una trentina di cerchi.

CONSIGLIO

Per una cottura uniforme di tutti i baci di dama, girate la teglia a metà del tempo indicato. Inoltre, a piacere potete farcire questi dolcetti con del cioccolato bianco in alternativa a quello fondente.

2 Formate con le mani delle palline e disponetele su una teglia foderata di carta forno



distanziandole opportunamente. Cuocete i biscotti nel forno già caldo a 170° per 15 minuti.

- 3** Nel frattempo sciogliete il cioccolato a bagnomaria o nel microonde e ponetelo a raffreddare in una ciotola. Sfornate i biscotti e fateli raffreddare. Poneteli poi su un piano d'appoggio e aiutandovi con un cucchiaino, prelevate una piccola quantità di cioccolato necessaria ad accoppiare i biscotti. Lasciate solidificare il cioccolato e i baci di dama sono pronti.