

Baci di Dama

Difficoltà: media 🍴 🍴

Preparazione: 25minuti

Cottura : 25 minuti

Ingredienti:

280 gr di farina 00

200 gr di burro morbido

1/2 cucchiaino di sale fino

200 gr di zucchero

120 gr di farina di mandorle

120 gr farina di nocciole

50 gr di cioccolato fondente

50 gr di cioccolato bianco

Procedimento:

Mettete nella planetaria il **burro morbido**, la farina setacciata e lo zucchero: mescolate gli ingredienti azionando la planetaria. Quando il composto sarà omogeneo aggiungete lo **zucchero** semolato e le due farine di frutta secca: non smettete mai di impastare. Trasferite quindi l'impasto dalla **planetaria** a un piano di lavoro leggermente infarinato e impastatelo con le mani, cercando di renderlo più compatto possibile. Prelevate quindi delle piccole porzioni di pasta tutte più o meno uguali e con le mani formate delle **palline**. Adagiate le palline su una teglia rivestita di carta da forno e mettetele in frigo a raffreddare. Infornate quindi le palline di biscotti per **25 minuti a 160 gradi** in modalità ventilata. Quando i biscotti dei baci di dama saranno cotti, estraeteli dal **forno** e lasciateli raffreddare. Fate quindi sciogliere il **cioccolato fondente** e quello bianco in due distinti contenitori nel microonde con i colpetti. A questo punto versate una **goccia di cioccolato** sulla base appiattita di un biscotto e accoppiatelo quindi a un altro biscotto. Lasciate raffreddare appoggiandoli su un foglio di carta da forno.

