

RICETTA DAL PIEMONTE

BISCOTTI “BACI DI DAMA”

Ingredienti per circa 30 baci:

200 g di farina “00”
200 g di mandorle pelate e tritate
150 g di zucchero
180 g di burro
50 g di cioccolato da copertura

Per la cottura: carta da forno

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 15 minuti

Ricetta facile – calorie: 100 cad.

1. Setacciate la farina sulla spianatoia, aggiungete le mandorle e lo zucchero, amalgamate bene gli ingredienti poi unite il burro morbido a pezzetti e impastate velocemente il tutto.
2. Con le mani infarinate, modellate delle palline della grandezza di una noce e adagiatele sulla carta da forno. Passate in forno, preriscaldato a 180°, per 15 minuti.
3. Tritate il cioccolato e fatelo sciogliere in un bagnomaria tiepido. Quando i baci saranno freddi, spalmate la superficie della metà dei biscotti con il cioccolato e accoppiateli con l'altra metà.

Buon Appetito e Buon Natale a tutti!