

Baci di dama alle mandorle

Ingredienti per circa 40 pezzi

150 gr. di farina

150 gr. di burro

150 gr. di mandorle pelate

110 gr. di zucchero semolato

100 gr. di cioccolato fondente

2 cucchiaini di zucchero a velo

Raccogliete le mandorle in un tritatutto, aggiungete 1 cucchiaino di zucchero e frullatele fino ad ottenere una farina sottile. Versatela in una ciotola unite il burro a pezzetti e la farina, amalgamate con le mani fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Formate un panetto, avvolgetelo con della pellicola trasparente e fatelo riposare in frigorifero almeno 1 ora. Posate il panetto su un piano di lavoro, eliminate la pellicola e suddividetelo in pezzetti, formate dei cordoncini, tagliateli in pezzetti di circa 6-8 gr. caduno. Fate rotolare i pezzetti tra le mani formando delle palline. Disponetele su una placca, rivestita con carta da forno, lasciando lo spazio di 2 dita tra ogni pallina. Mettete la placca in frigorifero 30 minuti. Cuocete i biscotti in forno statico già caldo a 160 gradi circa 15 minuti, la base dei biscotti deve risultare dorata. Estraete dal forno la placca e fate raffreddare i biscotti. Sciogliete, intanto, il cioccolato a bagnomaria e, con un cucchiaino disponetene un poco sulla parte piatta della metà dei biscottini. Fate aderire al cioccolato un altro biscottino e lasciate consolidare. Trasferite i baci su di un vassoio e cospargeteli con lo zucchero a velo. I baci di dama alle mandorle si conservano una settimana, in un contenitore ben chiuso.