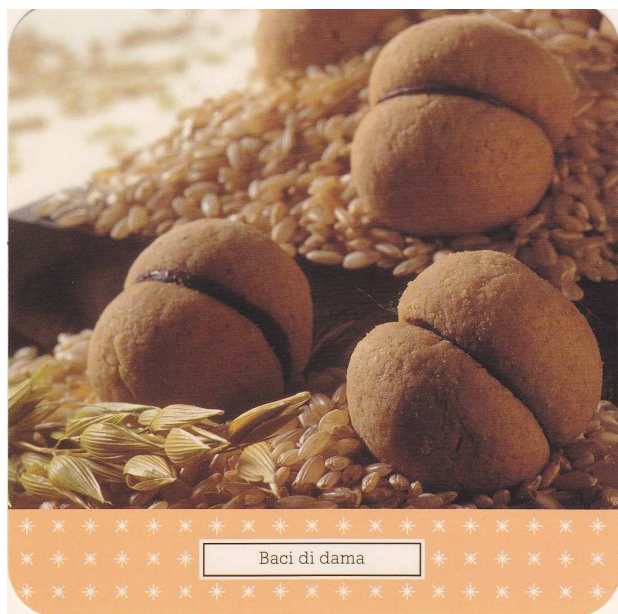


Le ricette dei bed & breakfast

SCOPRIPIEMONTE



Baci di dama

BACI di DAMA

- * 140 gr. farina
- * 100 gr. cioccolato fondente
- * 100 gr. zucchero
- * 100 gr. burro
- * 1 rosso d'uovo
- * 120 gr. nocciole tritate fine
- * 1 bustina vanillina
- * sale

Lasciare ammorbidire il burro a temperatura ambiente.

Tostare in forno le nocciole, farle raffreddare e tritarle finemente insieme ad 1 cucchiaio di zucchero; impastare il burro, lo zucchero restante, un pizzico di sale, la vanillina, le nocciole ed il tuorlo d'uovo.

Aggiungere velocemente la farina setacciata.

Avvolgere l'impasto in un foglio di pellicola e lasciar riposare in frigo per 4 ore.

Tagliare la pasta a piccoli pezzi e fare delle palline, buttarle sulla placca del forno (così si appiattiscono da una parte) e cuocerle a 180° per 20 minuti.

Estrarle dal forno e lasciarle raffreddare.

Tritare il cioccolato, farlo sciogliere a bagno maria (o nel microonde) ed utilizzarlo per unire i dolcetti a due a due.