



Baci di dama alla Nutella®



I baci non sono mai stati così dolci

Due croccanti metà di biscotti alle mandorle ripiene di un morbido strato di Nutella®. Che cosa può esserci di più dolce in una giornata invernale? Non per niente, questi biscotti italiani si chiamano "baci di dama"! Un connubio paradisiaco.

Ingredienti

- 100 g di Nutella®
- 240 g di farina
- 200 g di zucchero a velo
- 200 g di nocciole pelate e polverizzate
- 200 g di burro
- 1 tuorlo
- 20 g di uovo (metà di un uovo sbattuto)
- Un pizzico di sale





Step 1

- In una ciotola mescolate le noci con lo zucchero. Aggiungete tutti gli altri ingredienti e amalgamate fino a ottenere un composto morbido e malleabile.
- Formate una palla con il composto e avvolgetela nella pellicola. Fate raffreddare per 10-12 ore.



Step 2

- Preriscaldate il forno a 140°
- Togliete il preparato dal frigorifero e con le mani formate 48 palline. Ognuna di queste palline dovrà pesare circa 5 g.
- Disponetele su una teglia rivestita di carta forno, mantenendo le palline distanti l'una dall'altra
- Informate per 18 min sulla griglia media del forno. Sfornatele quando sono ancora leggermente dorate e morbide. Lasciatele raffreddare senza toccarle



Step 3

- Spalmate un "Bacio" con 5 g di Nutella® con l'aiuto di un cucchiaino o un sac à poche e appoggiatevi sopra un altro "Bacio" per formare un sandwich

