



Baci di dama met Nutella®



Kusjes smaakten nog nooit zo zoet

Twee helften knapperige hazelnootkoekjes, met daartussen een zacht laagje Nutella®. Is er iets zoeters op een winterse dag? Geen wonder dat deze Italiaanse koekjes "dameskusjes" worden genoemd! Een hemels huwelijk.

Ingrediënten

- 100 g Nutella®
- 240 g bloem
- 200 g poedersuiker
- 200 g gepelde en gemalen hazelnoten
- 200 g boter
- 1 eigeel
- 20 g ei (de helft van een heel geklopt ei)
- een snufje zout





Stap 1

- Meng in een kom de hazelnoten met de suiker. Voeg alle andere ingrediënten toe en meng tot u een zacht en kneedbaar mengsel hebt.
- Vorm een bal van het mengsel en wikkel deze in een plasticfolie. Leg deze 10 tot 12u in de koelkast.



Stap 2

- Verwarm de oven voor op 140°.
- Haal het deeg uit de koelkast en rol met de hand 48 balletjes. Deze balletjes moeten ongeveer 5 g per stuk wegen.
- Leg deze op een bakplaat bedekt met bakpapier en laat voldoende ruimte tussen de balletjes.
- Bak gedurende 18 min op het middelste rek van de oven. Haal ze uit de oven wanneer ze goudkleurig zijn en zacht. Laat ze afkoelen zonder de koekjes aan te raken.



Stap 3

- Besmeer één Bacio met 5 g Nutella met behulp van een lepel of een spuitzak en zet er een andere Bacio op om een sandwich te vormen.

