

RECETTE

Baci di Dama (baisers de dame) au Nutella®

Facile

8 Portions

30 min



INGRÉDIENTS

POUR 8 PORTIONS

300 g de farine ordinaire

300 g de noisettes grillées

200 g de sucre

200 g de beurre ramolli

1 sachet de levure chimique

1 œuf

Pour la décoration

120 g de Nutella® (15 g/portion)



Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !

PRÉPARATION

**1**

Pour la recette des **Baci di Dama**, mélangez tous les ingrédients dans un saladier pour obtenir un mélange lisse et compact. Façonnez une boule, recouvrez-la de film alimentaire et réservez au réfrigérateur pendant au moins une heure.

**2**

Au bout d'une heure, pétrissez délicatement la pâte sur un plan de travail fariné et commencez à la séparer en boules de la taille d'une demi noix, posez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en les écrasant doucement. Faites cuire dans un four préchauffé à 150 °C pendant 10 minutes. Laissez refroidir sur une grille.



3

Unissez deux biscuits en les garnissant de Nutella® au milieu. Pour faciliter la tâche, remplissez d'abord une poche à douille de Nutella®.

Un baiser si délicat... Et encore plus sucré ! Partagez la recette avec le hashtag **#nutellarecipe**

Le baiser, le plus romantique qui soit, est composé de deux moitiés qui semblent s'embrasser, maintenues ensemble par une goutte de chocolat. Le chef de la Maison de Savoie devait être amoureux lorsqu'il les inventa.

C'est à lui que nous dédions notre **recette des Baci di Dama** (Baisers de dame) au Nutella®. Savourez vos biscuits italiens aux noisettes.