

# Baci di dama alla Nutella®

Media

12 h 30 min



## INGREDIENTI

### PER 24 PORZIONI

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

## PROCEDIMENTO



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.



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. Sforbatele quando sono ancora leggermente dorate e morbide. Lasciatele raffreddare senza toccarle

**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