

## Baci di dama con Nutella®



### INGREDIENTI per 8 porzioni



- ✔ 300 g Farina
- ✔ 300 g Nocciole tostate
- ✔ 200 g Zucchero
- ✔ 200 g Burro ammorbidito
- ✔ 1 Bustina di lievito per dolci
- ✔ 1 Uovo

#### Per completare

- ✔ 120 g di Nutella® (15 g/porzione)





## STEP 1

In una ciotola amalgamate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e compatto. Fatene una palla, copritelo con della pellicola per alimenti e lasciatelo riposare almeno un'ora in frigorifero.



## STEP 2

Trascorso questo tempo, lavorate leggermente l'impasto su una spianatoia infarinata e cominciate a staccare delle palline grandi mezza noce che adagerete su una teglia coperta di carta da forno, schiacciandole leggermente alla base. Infornatele per 10 minuti in forno già caldo a 150 °C. Fatele raffreddare su una gratella.



## STEP 3

Unite un biscotto all'altro utilizzando Nutella®, che avrete precedentemente raccolto in una tasca da pasticciere, come collante.