

REȚETA

# Baci di Dama (prăjituri italienești cu alune de pădure) cu Nutella®

Ușor

8 Porții

30 min



## INGREDIENTE

### PENTRU 8 PORȚII

300 g făină

300 g alune de pădure prăjite

200 g zahăr

200 g unt moale

1 pachet praf de copt

1 ou

#### Pentru ornat

120 g Nutella® (15 g/porție)



Pentru a pregăti această rețetă delicioasă sunt suficiente 15g de Nutella® per porție.

## MOD DE PREPARARE

**1**

Pentru a pregăti rețeta Baci di Dama, amestecă toate ingredientele într-un bol pentru a face un aluat moale și compact. Fă o bilă mare din acest aluat, pune-l într-un bol, și acoperă-l cu o folie de plastic, dă-l la frigider cel puțin o oră.

**2**

După o oră, așază aluatul pe blatul de lucru presărat cu făină și fă mai multe bile mai mici, de mărimea unor nuci, pe care le așezi într-o tavă de copt acoperită cu o foaie și le apeși ușor cu palma, ca să se aplatizeze. Dă la copt în cuptorul preîncălzit la 150°C timp de 10 minute. Apoi lasă-le să se răcească pe un grătar.

**3**

Lipește câte doi biscuiți, cu Nutella® între ei. Ca să-ți fie mai ușor, pune mai întâi Nutella® într-un poș.

## Un sărut atât de delicat... Și cu atât mai dulce! Împărtășește rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

Cel mai romantic sărut de care ai putea avea parte, format din două jumătăți care par că se sărută, unite printr-un strop de ciocolată. Bucătarul Casei de Savoia trebuie să fi fost chiar îndrăgostit atunci când le-a inventat. Lui îi dedicăm această rețetă de Baci di Dama („Sărutările doamnei”) cu Nutella®. Savurează prăjiturilele italienești cu cremă de alune de pădure.