

BACI DI DAMA AL CIOCCOLATO

Ingredienti

200 G	Mandorle
200 G	Zucchero
200 G	Farina
25 G	Cacao amaro
250 G	Burro
150 G	Cioccolato di copertura fondente

Stendere le mandorle sulla placca, quindi tostatele leggermente in forno: devono essere appena dorate.

Frullatele insieme a una parte dello zucchero (50 grammi).

Sul piano di lavoro, setacciate la farina con il cacao, le mandorle e lo zucchero.

Ponete al centro il burro a pezzetti e impastatelo con la farina, lavorando velocemente con i polpastrelli; fatene una palla e lasciate riposare questo impasto in frigorifero per una mezz'ora, coperto da una pellicola.

Intanto sciogliete il cioccolato a bagnomaria, dopo averlo spezzettato.

Formate delle palline grandi come una ciliegia.

Foderate la placca di carta da forno, poi distribuitevi le palline distanziandole bene.

Cuocete per una quindicina di minuti e, una volta fredde, accoppiatele a due a due con uno strato di cioccolato fuso nel mezzo.

Servite i baci di dama quando il cioccolato si sarà seccato.

Forno 160° C - 15 minuti circa

Un consiglio:

lavora su più teglie, preparane una, mettila in forno, intanto prepara l'altra. Ci metti la metà del tempo.