

Baci di Dama



I baci di dama sono dolcetti di fine '800 nati a Tortona e che mantengono la stessa ricetta dalla loro invenzione. Si chiamano baci di dama per la loro forma, data da due semisfere di pasta alle mandorle unite tra loro da crema al cioccolato fondente.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 25

Cottura: 10

Dosi per 4 persone

Trita finemente con il mixer le mandorle e lo zucchero; versale in una ciotola ed aggiungi la farina, il burro ed il tuorlo d'uovo. Impasta ed amalgama il composto con le mani, che risulterà farinoso e piuttosto sodo.

A questo punto prepara le palline con il composto: per far questo mantieni le mani umide e forma delle palline grandi come i classici baci di dama. Sistema le palline nella teglia schiacciando un pò la base, distanziate fra loro, e copri le con la carta forno prima di infornarle e cuocere a 170°C per il tempo necessario a farle leggermente dorare, indicativamente 10 minuti. Sforna e lascia raffreddare le palline senza toccarle.

Sciogli il cioccolato fondente in un pentolino antiaderente, meglio se a bagnomaria e stendine un pò nella base di un biscotto; prendi un altro biscotto ed attaccalo al primo. Lascia i baci di dama in frigorifero per una ventina di minuti per far raffreddare completamente il cioccolato e servi.

Ingredienti per 4 persone

- 100 g di farina 00
- 100 g di zucchero
- 50 g di burro
- 100 g di mandorle
- 1 tuorlo
- 50 g di cioccolato fondente