

Baci di Dama

Classici e Buonissimi



Baci di Dama: la Ricetta Classica



INGREDIENTI

200 g farina 00
100 g farina di mandorle
100 g farina di nocciole
200 g burro
150 g zucchero
50 g albumi

Per la crema:

150 g cioccolato fondente 70%
150 ml panna fresca

PREPARAZIONE

1. Prepara la ganache: scalda la panna al limite del bollore, versala sul cioccolato tritato e lascia riposare per 10', mescola con una spatola e fai sciogliere tutto il cioccolato. Conserva in un contenitore chiuso
2. In planetaria lavora il burro morbido con lo zucchero, aggiungi le farine di mandorla e nocciole e poi i 50 g di albume.
3. In ultimo la farina setacciata.
4. Forma un panetto e fallo riposare in frigo per 2-3 ore.
5. Riprendi il panetto e forma delle palline di impasto, disponile sulla placca da forno
6. Cuoci in forno caldo a 180° per 10'-12'
7. Estrai e fai raffreddare completamente.
8. Farcisci con la ganache.