Baci di dama

MANDORLE, NOCCIOLE & **nutella**

INGREDIENTI *Per 20 Baci di Dama*

- Farina 00 60 gr
- Maizena 20* gr
- Mandorle bianche (spelate) 40 gr
- Nocciole 40 gr
- Burro 80 gr
- Zucchero semolato 80 gr
- Sale fino (un pizzico)
- Nutella q.b.

** La maizena aumenta la friabilità del biscotto. Se non è disponibile è possibile sostituire con pari quantità di farina 00.*

1

Preriscaldare il forno a 180° in modalità statica.

Distribuire le mandorle su una teglia rivestita di carta forno.

Infornare le mandorle e farle tostare leggermente per qualche minuto (il tempo necessario per farle dorare).

Estrarre le mandorle dal forno e lasciarle raffreddare.

Controllare la tostatura che, se troppo forte, rende le mandorle amare.

2

In un mixer tritare le mandorle tostate con le nocciole e metà dello zucchero. Lavorare ad impulso (due secondi di rotazione e due di pausa)* fino ad ottenere una "farina" fine.

Quindi amalgamare (con impastatrice o a mano) con il restante zucchero, un pizzico di sale, le farine e il burro** a cubetti, fino ad ottenere un impasto omogeneo e sabbioso.

** Per non scaldare la frutta*

*** lasciare ammorbidire il burro fuori frigo prima dell'utilizzo.*

3

Versare il composto sabbioso su un foglio di pellicola trasparente.

Compattare grossolanamente con le mani dando una forma rettangolare di circa un centimetro di spessore.

Chiudere nella pellicola e compattare bene il panetto.

Riporre il panetto in frigo per due ore.

La pellicola aiuta nel compattare ed uniformare bene il panetto.

4

Trascorse le due ore, estrarre il panetto dal frigorifero e dividerlo in quadratini regolari con un coltello.

Lavorare poi ogni quadratino per ottenere delle palline di circa un centimetro di diametro ciascuna.

Ordinare le palline su un vassoio e riporre nel freezer (congelatore) per un'ora.

La cottura con l'impasto congelato è indispensabile per la riuscita.

5

Portare il forno a 140° in modalità statica.

Infornare le palline surgelate e lasciarle cuocere a 140° per 17 minuti.

Poi regolare la temperatura del forno a 160° e cuocere altri 8 minuti.

Sfornare e lasciare raffreddare i biscotti che avranno preso la classica forma a cupolina.

Farcire con la Nutella per terminare la preparazione.

6

Puoi servire.

Preparazione semplice ma per una buona riuscita è molto importante rispettare i passaggi nel frigorifero, nel freezer e la modalità di cottura.

BUON APPETITO

Una variante con le nocciole nell'impasto quale tributo all'amata Nutella che ha le nocciole come ingrediente principe.

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali