



BACI DI DAMA – BAISERS DE DAME

A savoir : avec ces quantités vous obtiendrez 30 à 35 *baci di dama*. Pour une version **sans gluten**, remplacez la farine par de la farine de riz : j'ai essayé et cela fonctionne très bien aussi !



Ingrédients : 100gr de noisettes entières, 100gr d'amandes entière émondées, 100gr de beurre, 150gr de farine, 80gr de sucre, 1 pincée de sel, Nocciolata Rigoni di Asiago (pâte à tartiner aux noisettes).

Grillez les amandes au four pendant 5 minutes à 180°C, puis faites la même chose avec les noisettes et éliminez la peau en les frottant dans un torchon. Laissez refroidir. Versez les amandes et les noisettes dans le bol du mixeur, avec le sucre et mixez le tout pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à obtenir un mélange finement haché et homogène.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Faites fondre le beurre.

Transférez les poudres dans un saladier, ajoutez la farine, le sel et mélangez, puis incorporez le beurre fondu. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte que vous enveloppez dans du film alimentaire. Laissez-la reposer au réfrigérateur pendant une nuit.

Le lendemain, formez des demi-sphères de pâte avec une cuillère parisienne. Déposez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et enfournez 15 à 20 minutes à 180°C. Quand elles auront refroidit, assemblez 2 biscuits avec un peu de Nocciolata. Conservez les *baci di dama* dans une boîte hermétique.