



Baci di dama



[Nostrano](#)



Difficoltà bassa

Ingredienti

- 200g Burro
- 200g Zucchero bianco
- 200g Farina 00
- 200g Farina nocciole
- 1 Albume
- 100g Cioccolato fondente

Procedimento



1. Mettete il burro in una ciotola e aggiungete lo zucchero
2. Versate la farina di nocciole, l'albume, la farina 00 e mescolate.
3. Impastate e lasciate riposare in frigo per 2 ore
4. Tagliate l'impasto a quadratini e con le mani create delle palline
5. Infornate a 180° per 12 minuti
6. Farcite con cioccolato fuso e ricoprite con l'altra metà.