

Baci di dama

Zucchero semolato 100% italiano

Difficoltà bassa

50 minuti

Ingredienti

- **200g** Burro
- **200g** Zucchero 100% italiano
- **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.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED