

# Ricette a quadretti

## Baci di Dama

Deliziosi pasticcini di pastafrolla alla nocciola ripieni di crema al cioccolato

N. porzioni: 6

Tempo: 60 min

### Ingredienti

- 50 gr di farina fiore
- 30 gr di mandorle sghusciate
- 30 gr di nocciole sghusciate
- 50 gr di zucchero
- 50 gr di burro
- Sale
- 1 bustina di vanillina
- 50 gr di cioccolato fondente

### Istruzioni

1. Lavorare lo zucchero con il burro ammorbidito a temperatura ambiente.
2. Unire le mandorle e le nocciole precedentemente tritate, il sale, la vanillina ed infine la farina.
3. Lavorare l'impasto con le mani e porlo in frigorifero per 4 ore.
4. Formare delle palline con l'impasto e porle su una teglia precedentemente preparata.
5. Cucinare per circa 20 minuti in forno a 170°.
6. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria metterne una piccola quantità su ogni semisfera, unendone due insieme.