

Baci di dama

Mandorle kg 0,500

Nocciole kg 0,500

Zucchero kg 1,000

Margarina crema o burro kg 1,000

Farina kg 1,200

Procedimento

Macinare le mandorle e lo zucchero molto fine ,impastare il tutto con la margarina dopo circa 5 minuti aggiungere la farina continuare a impastare fin chè non è tutto amalgamato circa 15 m.

Far riposare l'impasto per circa 30 minuti in frigorifero.

Lavorare l'impasto facendo piccole palline ,infernare a 170 gradi per circa 40 minuti

Dopo sfornate attaccare le palline con del cioccolato sciolto.