



## BACI DI DAMA

---

### Ingredienti

130 g di zucchero a velo

150 g di farina di mandorle

150 g di Farina di Mix Riso Rosso

Elena di Dolce Salsarosa.

150 g di burro

100 g di cioccolato fondente



## PROCEDIMENTO

In una terrina capiente o nella planetaria unire le farine precedentemente setacciate, lo zucchero a velo e il burro leggermente ammorbidito a temperatura ambiente. Impastare velocemente e formare una palla, mettere in frigorifero e far riposare per 30 minuti.

Stendere l'impasto con l'aiuto di un mattarello fino ad avere uno spessore di circa 1,5 cm. Con un piccolo coppapasta con diametro di circa 3 cm ricavare dei dischetti e lavorarli con le mani per formare delle palline.

Disporle ben distanziate tra loro su una teglia ricoperta di carta forno. Cuocere in forno a 160°C per 20 minuti, sfornare e far raffreddare. Nel frattempo spezzettare il cioccolato e farlo sciogliere a bagnomaria.

Lasciar intiepidire il cioccolato fuso dopodichè versarlo in una sac a poche usa e getta.

Tagliare l'estremità della sac a poche e decorare con il cioccolato la parte piatta di ogni biscotto, accoppiate ciascun bacio facendoli combaciare premendo leggermente con la punta delle dita.

Conservare i baci di dama ben chiusi in una scatola di latta.

