

Baci di dama salati

Sintesi

- Tempo: 30 minuti
- Difficoltà: bassa
- Dosi per: 18 baci
- Vegetariana

Ingredienti

- 60 gr farina
- 30 gr di mandorle
- 30 gr di pistacchi
- 40 gr di parmigiano
- 40 gr di burro
- Sale un pizzico

Procedimento

- Frullare le mandorle e i pistacchi
- Assemblare la farina, le mandorle, i pistacchi, il parmigiano, il burro
- Se serve aggiungere qualche cucchiaino di acqua o brandy
- Riporre l'impasto avvolto nella pellicola in frigorifero almeno 30 minuti
- Dividere l'impasto in porzioni di 8/10 gr
- Formare delle palline, mettere su una teglia con carta da forno
- Riporre in frigo ancora 30 minuti
- Cuocere in forno a 150° per 12/ 15 minuti
- Quando i baci di dama sono raffreddati prendere una pallina mettere un po' di ripieno e richiudere con un secondo biscotto

Note di Mina

Potete fare ripieni diversi come :

- Ricotta tonno capperi
- Robiola e noci
- Squacquerone e pesto
- Robiola acciughe scorza limone
- Gorgonzola e mascarpone
- Ricotta robiola parmigiano e rucola