



Baci di dama - [Visualizza sul sito di silvia](#)

Ingr:

100 gr.nocciole tostate,

100 gr.zucchero,

100.gr.burro,

150 gr.farina

1 pz.lievito vanigliato,

2 quadri cioccolato fondente.

Far "ammollare" il burro.

Frullare le nocciole.

Impastare insieme e fare delle piccole palline.

Mettere in una teglia su carta forno e in forno caldo a 175° per 10 minuti.

Tirarli fuori e NON TOCCARLI per 5 minuti.

Sciogliere a bagnomaria 2 quadri di cioccolato fondente.

Formare i "baci".