



Bacioni saraceni - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - piccole dolcette - nocciole

è tutto circa

100 g nocciole tritate

farina q.b.

150g burro morbido

150 cioccolato tra fondente e al latte io ne ho messo + al latte (le uova che sono rimaste da pasqua (se sono rimaste))

vi sembrerà strano ma non va zucchero

1 uovo

lievito chimico

Fondere il cioccolato con 1/3 circa del burro poi metterlo in una terrina aggiungerci l'altra parte di burro che deve essere morbidissimo poi le nocciole tritate e un po' di farina.

Unite l'uovo e amalgamate bene il tutto. Poi aggiungete 1 cucchiaino di lievito chimico e altra farina fino ad avere la consistenza uguale a quella dei baci di dama "normali"

Poi mettete il composto in una siringa perchè è piuttosto duro e il sà c a poche si romperebbe, fate tante cupolette e infornate a 180° per 15 /20 primi

Lasciar raffreddare e poi intingere i baci in cioccolato fuso a bagnomaria, metterli su carta forno e lasciar che il cioccolato si rapprenda (io ho usato quello al latte)

NOTE: lo zucchero non serve perchè secondo me sono già dolci così infatti le nocciole e la quantità di burro rendono il pasticcino dolce
può darsi che in cottura esca un po' di burro comunque niente paura, una volta cotti sparirà .