



Coupelle - [Visualizza sul sito](#)
di Silvia

dessert - piccole dolcette - pasta biscotto - cialde edibili

Ingredienti:

100 gr. zucchero a velo
100 gr. farina 00
100 gr. burro
3 albumi

Procedimento:

Mescolare insieme tutti gli ingredienti e formare 8 dischi del diam. di 6 cm ciascuno, spalmando il composto sulla placca foderata di carta forno.

Passate i dischi in forno a 180° per circa 5 minuti, fino a quando risulteranno dorati.

Sfornateli e, mentre sono ancora caldi, adagiateli modellandoli sopra 8 piccole ciotole rovesciate in modo che raffreddandosi ne prendano la forma.



per me è stato un "impasto" molto insolito, ma il risultato è splendido, ho messo dentro i baci di dama che faccio ogni anno per Natale, ma li vedo meglio con la crema che era proposta nel libro o con gelato.

<http://www.ecucinando.it/dolci-dessert-torte-creme-biscotti/25337-baci-di-dama.html>