

Recette italienne

Baci di dama.



Les baci di dama, baisers de dames sont des petits sablés aux amandes et aux noisettes fourrés de gianduia, pâte de noisette au chocolat, originaires de Tortona dans le Piémont.

Pour une centaine de baci di dama

Mélanger **250 g de sucre** avec les zestes d'une orange et laisser infuser à couvert pendant une dizaine de minutes. Rajouter **250 g de beurre mou**, **125 g de poudre d'amandes** (torréfiée dans une poêle à sec) et **125 g de poudre de noisettes** (torréfiée également). Bien mélanger comme du sable. Rajouter **250 g de farine** et mélanger le tout rapidement.

Filmer et laisser reposer la pâte durant 2h ou une nuit au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 140°. Former des boules de 2.5 cm de diamètre environ. Enfourner pour une quinzaine de minutes les baci sur du papier sulfurisé en surveillant.

Pour le gianduia.

Ecraser au pilon ou mixer **100 de noisettes** torréfiées à sec avec **100 g de sucre glace** jusqu'à obtenir une pâte bien homogène. Faire fondre **100 g** de très bon **chocolat** au lait type Valrhona ou chocolat noir de votre choix et mélanger le tout.

A défaut procurez-vous une très bonne nocciolata sans huile de palme.

Mettre le volume d'une noisette de gianduia entre deux sablés.