

DOLCI E DESSERT

Bacetti di nina

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina	50 g
Burro	180 g
Zucchero a velo	100 g
Mandorle pelate	100 g
Cioccolato fondente	200 g
Vaniglina	1 bustina

Preparazione

- 1 Su una teglia da forno, tostate le mandorle per circa 10 minuti a 150 gradi. Successivamente, tritatele finemente e disponetele in un contenitore a parte.
- 2 Nel frattempo, in una ciotola capiente, mescolate bene il burro ammorbidito con lo zucchero a velo e aggiungete la farina, le mandorle e la vaniglina.
- 3 Con il composto ottenuto, formate delle palline grosse come noci che cuocerete in forno per circa 7 minuti. Subito dopo, tiratele fuori dal forno e lasciatele raffreddare.
- 4 Nel frattempo, servendovi di un pentolino, sciogliete a bagnomaria il cioccolato e immergetevi i baci. Metteteli quindi a raffreddare su un piatto leggermente unto di burro e infine servite.
- 5 Suggerimento: per presentare al meglio i baci di cioccolato, potreste sistamarli negli appositi pirottini di carta colorata.