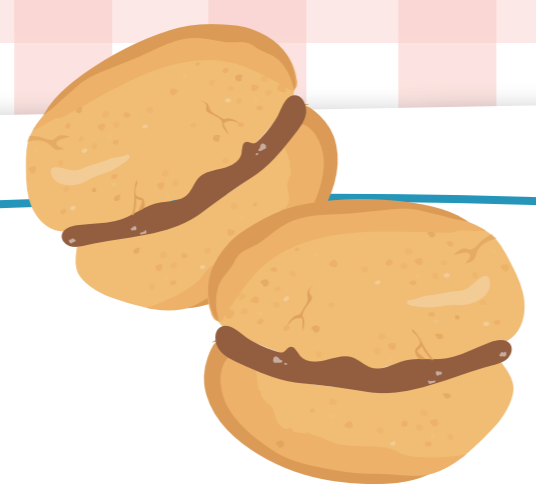


Pour 10 portions

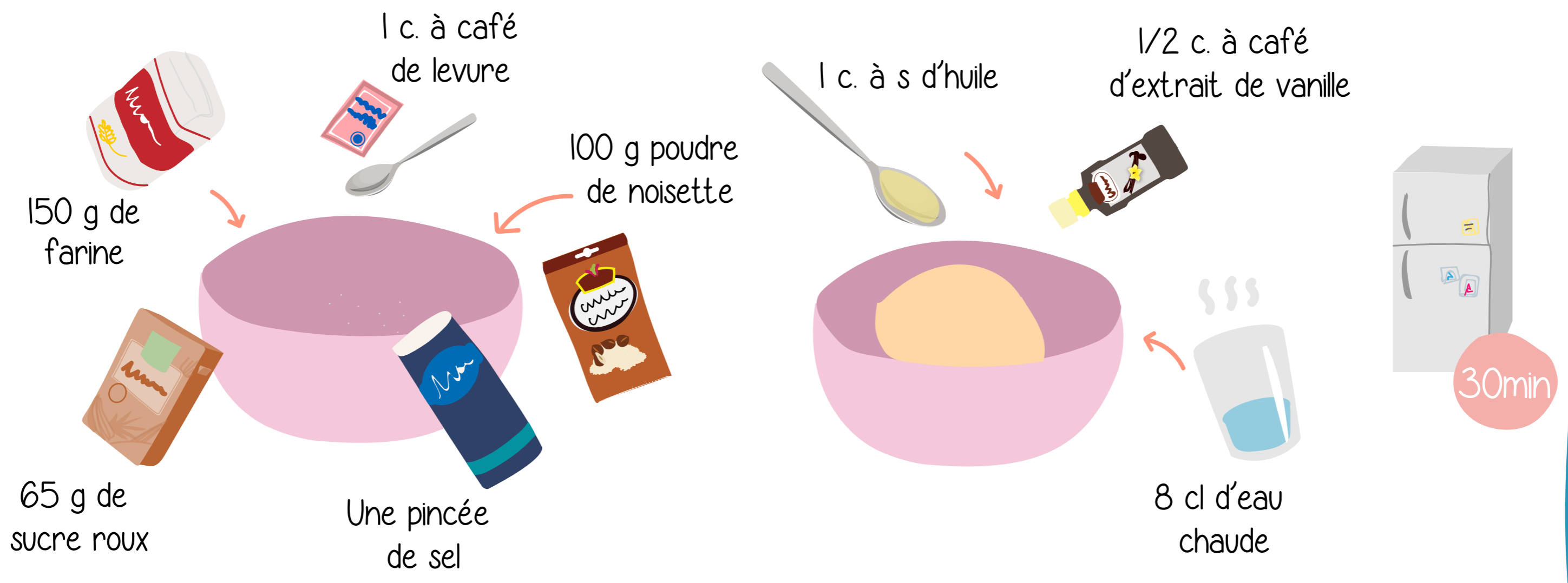


Baci di Dama

Baisers des dames

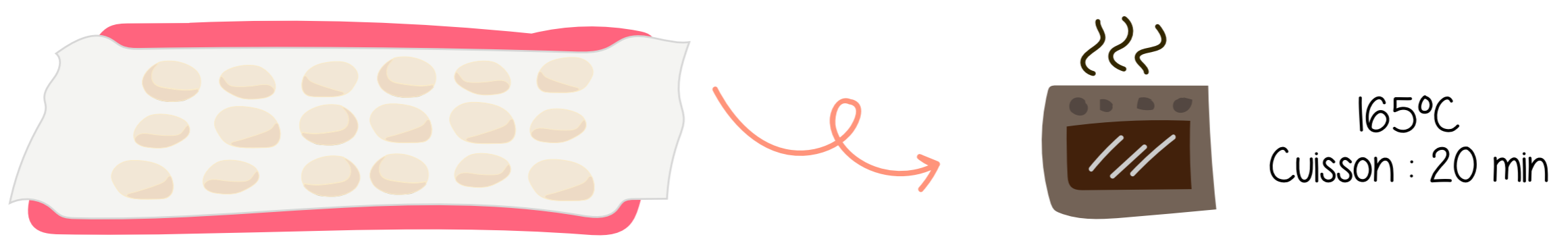


1 Mélangez la poudre de noisette, la farine, le sucre, la levure et le sel. Incorporez ensuite l'huile, l'extrait de vanille et l'eau chaude. Travaillez la préparation à la main jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène. Laissez-la reposer au frigo 30 minutes.

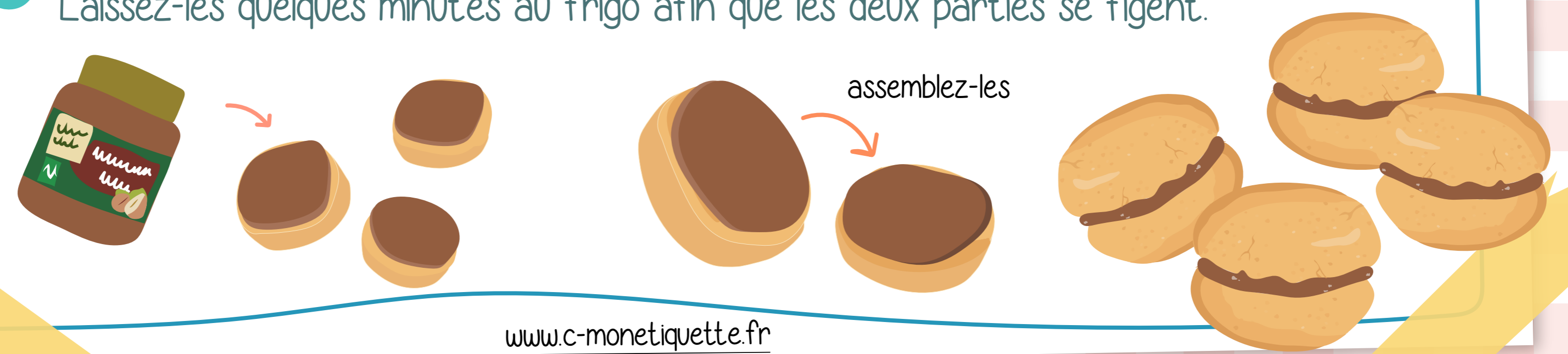


2 Avec la paume de la main, façonnez une vingtaine de petites boules. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, disposez-les et aplatissez-les. Puis, enfournez-les pendant 20 minutes à 165°C. Laissez refroidir.

ASTUCE
Farinez légèrement vos mains pour empêcher que la pâte ne colle trop.



3 Etalez la pâte à tartiner au chocolat-noisette sur chaque biscuit puis assemblez-les. Laissez-les quelques minutes au frigo afin que les deux parties se figent.



Miam!

