I baci di dama

Oggi vi mando tanti baci. E si, molti molti baci golosi.

Di seguito vi propongo la ricetta dei miei baci di dama. Nel corso degli anni ho sperimentato diverse ricette fino ad arrivare, tramite alcune semplici modifiche in ingredienti e nel loro dosaggio, ad un ottimo risultato.

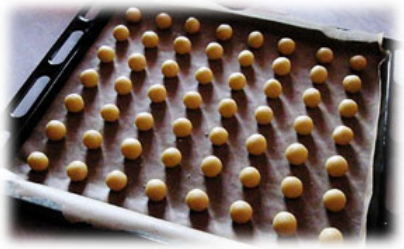
Ingredienti:

- 50 grammi di farina 00
- 50 grammi di fecola di patate
- 50 grammi di mandorle in polvere
- 50 grammi di nocciole in polvere
- 100 grammi di zucchero a velo
- 100 grammi di burro fuso
- 1 tuorlo d’uovo
- 1 bustina di vanillina
- qualche goccia di liquore Rhum
- cioccolato fondente al 70% (per la farcitura)

Procedimento:

In una ciotola versate la farina, la fecola di patate, la farina di nocciole e mandorle, lo zucchero al velo, la vanillina, il burro, tenendo presente di incorporare il tuorlo d’uovo e il liquore per ultimi. Impastate fino ad ottenere un composto omogeneo.

Su una teglia rivestita con la carta da forno, fate delle piccole palline di impasto del diametro di una moneta da 5 centesimi. Dopodiché ponete la teglia in frigorifero per circa 2 ore.



Trascorse le 2 ore togliete la teglia dal frigorifero e infornate in forno statico preriscaldato a 170° C per circa 8-9 minuti. E’ molto importante che i baci di dama non si brucino, ma dovranno semplicemente risultare dorati e asciutti.

Nel frattempo che i baci di dama si raffreddano, potete iniziare a sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente. Ora prendete due estremità ed unitele con un pò di cioccolato fuso. Il bacio così formato andrà adagiato su un foglio di carta da forno lasciando indurire il cioccolato.

Raccomandazioni:

E’ molto importante che l’impasto riposi nel frigorifero. Le palline, proprio per il tipo di impasto, tenderanno subito ad appiattirsi durante la cottura. Per evitare un’appiattimento troppo eccessivo bisogna quindi raffreddare le palline. Pertanto… non abbiate fretta, e i vostri baci saranno perfetti.

…

“oh! ricordate che un bacio è un gesto prezioso ed importante. Non sprecateli tutti in una volta! Gnam.” ahahah!
Charles