

# Baci di dama

---

PREPARAZIONE: **50 min**      COTTURA: **13 min**      DOSI PER: **20 biscotti**

“Se mi darai tutti i baci saranno sempre pochi”... vale anche per i baci di dama, i miei biscotti preferiti di sempre, ai quali non riesco mai a resistere, uno tira l'altro e... in un attimo sono finiti!

Prepararli è semplicissimo, basta miscelare pochi semplici ingredienti di qualità, come il [Preparato Integrale VitaMill®](#), a base di farina integrale di grano tenero, un prodotto nutriente ed equilibrato, ideale per preparare dolci sfiziosi senza sensi di colpa.

## Ingredienti

- 200 gr di nocciole sgusciate e spelate
- 150 gr di Preparato Integrale VitaMill®
- 80 gr di zucchero di canna integrale
- $\frac{1}{2}$  cucchiaino di bicarbonato di sodio purissimo
- 1 pz di sale
- 1 pz di vaniglia in polvere
- 80 gr di olio di semi di mais biologico
- 40 gr di latte vegetale
- 50 gr di cioccolato fondente al 70 % di cacao

## Procedimento

1. Riduci le nocciole in farina, frullandole con un mixer.
2. Versale in una capiente ciotola insieme allo zucchero di canna integrale, il Preparato Integrale VitaMill®, il bicarbonato di sodio purissimo, la vaniglia in polvere, il sale e mescola bene per uniformare.
3. Aggiungi ora anche l'olio e il latte e impasta in modo da ottenere un panetto compatto.
4. Ricava dall'impasto delle semisfere di circa 13 gr ciascuna (puoi andare ad occhio o aiutarti con una bilancina da pasticceria), riponile su una teglia da forno foderata con carta antiaderente e inforna a 170 gradi per 13 minuti in modalità statica.
5. Sforna e lascia raffreddare.
6. Sciogli il cioccolato a bagnomaria e lascia intiepidire.
7. Riprendi i biscotti ormai raffreddati, aggiungi un cucchiaino di cioccolato alla base di una semisfera e ricopri con un'altra semisfera, procedendo allo stesso modo per formare tutti i biscotti.
8. Aspetta che il cioccolato di farcitura sia completamente solidificato prima di servire

