

Baci di dama

Categoria: Sapori d'Italia - Piemonte



Informazioni Generali



Preparazione:
60 min



Cottura:
15 minuti a
teglia min



Costo:
Medio



Difficoltà:
Media

Nota Aggiuntiva: *più il tempo di riposo dell'impasto: circa 3 ore*



I baci di dama sono originari della città di Tortona in Piemonte, dove nacquero più di un secolo fa: da allora, tutt'oggi i baci di dama vengono fatti con gli stessi ingredienti e la stessa forma, nella quale risiede la ragione del loro nome, che deriva infatti dalla composizione del dolce, formato dei due biscottini profumati e friabili che si fondono in un bacio al cioccolato fondente.

La ricetta dei baci di dama si può realizzare sia con le nocciole che con le mandorle; l'aggiunta di cacao all'impasto è una variante, poiché i baci di dama originali vengono realizzati senza.

Ingredienti per 40 baci di dama

Farina

150 gr

Zucchero

110 gr

Cioccolato

150 gr

Sale

un grosso pizzico


Mandorle

 pelate 150 gr


Burro

 150 gr

Vaniglia

 qualche goccia di estratto

Arance

 la scorza grattugiata di 1

Preparazione



Per preparare i baci di dama, mettete le mandorle nel vaso del mixer e frullatele insieme allo zucchero (1), lo zucchero servirà ad assorbire l'olio che sprigioneranno le mandorle. In una ciotola aggiungete il burro morbido (ma non molle) tagliato a pezzi, la farina (2) e le mandorle tritate e cominciate ad amalgamare con le mani (3).



Quindi aggiungete all'impasto la buccia d'arancio grattugiata (4), l'essenza di vaniglia, e il grosso pizzico di sale. Impastate il tutto fino ad ottenere un unico panetto (5), avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno un'ora (6).



Una volta che l'impasto si sarà rassodato, suddividetelo in tanti bastoncini, da cui poi taglierete delle piccole porzioni di impasto (di circa 6-8 gr) che utilizzerete per formare delle palline. Disponete le palline di impasto su una placca da forno, foderata con l'apposita carta (7). Rimettete di nuovo le palline così formate in frigorifero per almeno altri 30 minuti. Dopodiché infornate e lasciate cuocere in forno statico a 160 gradi per circa 20 minuti, o fino a che la base del biscotto non si sarà dorata; se utilizzate il forno ventilato, la temperatura sarà di 135 gradi.

Nel frattempo fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria, oppure nel forno a microonde. Quando i biscotti saranno cotti, lasciateli raffreddare. Aiutandovi con un cucchiaino o con una siringa, disponete il cioccolato sciolto (lasciatelo raffreddare fino a che risulti piuttosto denso) sulla parte piatta del biscotto (8) e ricoprite delicatamente con un altro biscotto (9). Mettete i baci di dama su di un vassoio e lasciate che il cioccolato indurisca, poi potrete servire i vostri deliziosi baci di dama.

Conservazione

Potete conservare i baci di dama chiusi in una scatola di latta, per 4-5 giorni al massimo.

I consigli di Sonia

Per personalizzare i vostri baci di dama, potreste realizzare ripieni diversi dal cioccolato fondente: con del cioccolato al latte, per esempio, oppure con delle creme alla frutta (frutto della passione, limone, kiwi...), il burro e lo zucchero a velo. Volendo potete sostituire la farina di mandorle con quella di nocciole.

