

Categoria: Portate - Antipasti



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 20 min	Dosi per: 6 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Molto Bassa	

Nota Aggiuntiva: + il tempo di raffreddamento

I baci di dama al formaggio sono degli stuzzichini salati da proporre durante un aperitivo, un buffet freddo o come sfizioso antipasto.

Facili e veloci da realizzare, i baci di dama al formaggio sono costituiti da due biscottini salati formati da un gustoso impasto che contiene formaggio grattugiato, farina di mandorle, farina di frumento, burro e un goccio di vino bianco: una volta cotti al forno, verranno uniti con una farcia formata da formaggio cremoso a scelta.

Ricetta ideata da [Cuochina](#).



Ingredienti per l'impasto di circa 20 baci

» Burro freddo a piccoli cubetti 80 gr	» Parmigiano Reggiano o pecorino grattugiato 80 gr
» Farina 100 gr	» Sale 1 grosso pizzico
» Mandorle in polvere o tritate finissime 100 gr	» Vino bianco 20-30 ml

per la farcia

» Philadelphia (o qualsiasi altro formaggio cremoso) 60 gr
--

Preparazione



Versate gli ingredienti in una ciotola o nella tazza di un robot (1): impastate (2) fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo(3). Questa operazione può essere effettuata tranquillamente sia con un robot che impastando a mano.



Dividete l'impasto in pezzetti di circa 8-10 gr l'uno e, con i palmi delle mani, formate tante palline regolari (4) che adagerete su di una teglia foderata con carta forno (5), distanziandole 3-4 cm una dall'altra (otterrete circa 40-42 palline). Infornate in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti, dopodiché estraete la teglia e lasciate raffreddare i biscottini salati. Intanto preparate la farcia ammorbidendo del formaggio cremoso oppure mischiando (per esempio) 30 gr di Philadelphia e 30 gr di gorgonzola (6); lavorate i formaggi con un mestolo per amalgamarli e renderli cremosi.



Mettete la crema di formaggio in una tasca da pasticciare con bocchetta grossa e liscia ; prendete un biscottino salato, spremete sulla sua parte piatta un po' di crema di formaggio (7) e quindi poggiate su di essa la parte piatta di un secondo biscottino (8), così da formare un bacio (9). Procedete alla stessa maniera fino all'esaurimento dei biscottini. Servite immediatamente oppure conservate i baci salati al formaggio in un contenitore col coperchio o coperti con della pellicola trasparente , riponendoli in frigorifero o in un luogo molto fresco.

Consiglio

Per farcire i baci potete utilizzare qualsiasi formaggio vogliate, basta che lo rendiate cremoso. Per conservare i baci al formaggio, utilizzate dei contenitori in vetro o in plastica con chiusura ermetica (o comunque con il tappo) che porrete in frigorifero per 2-3 giorni al massimo.