

Baci di dama

Categoria: Antichi Sapori - Dolci



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

» Arance

la scorza grattugiata di 1



» Mandorle

pelate 150 gr



» Burro

150 gr



» Sale

un grosso pizzico



» Cioccolato

150 gr



» Vaniglia

qualche goccia di estratto



» Farina

150 gr



» Zucchero

110 gr



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.

Consiglio

Provate a realizzare **diversi ripieni** per **ibaci di dama**: con del cioccolato al latte, bianco oppure con delle creme golose, fatte con la frutta (frutta della passione, limone, kiwi), il burro e lo zucchero a velo. Sebbene i baci di dama originali siano di pezzatura piccola possiamo provare a farli più grandi preparando le palline della misura di una noce invece che di una nocciola.