

# BACI DI DAMA



## RAFFREDDAMENTO RAPIDO

- Freddy: 30 minuti  
(camera pre-raffreddata a 5°C)
- Fresco®: 40 minuti  
(camera pre-raffreddata a 5°C)



## SURGELAZIONE

- Freddy: 50 minuti  
(camera pre-raffreddata a 0°C)
- Fresco®: 1 ora  
(camera pre-raffreddata a 0°C)

## PROCEDIMENTO

1. Versare le mandorle in un mixer e frullarle insieme allo zucchero. In una terrina aggiungere il burro morbido tagliato a pezzi, la farina e le mandorle tritate ed amalgamare bene tutto con le mani. Aggiungere all'impasto la buccia di mezza arancia grattugiata ed un pizzico di sale. Impastare il tutto fino a ottenere un unico panetto, adagiarlo in una placca e raffreddarlo rapidamente in Fresco® con la funzione di raffreddamento rapido.
2. Quando l'impasto si è rassodato, suddividerlo in tanti bastoncini e ricavare poi da quest'ultimi delle porzioni di circa 6-8 g di impasto. Formare delle palline, disporle su una placca coperta da carta forno e raffreddarle rapidamente in Fresco® con la funzione di raffreddamento rapido per 15 minuti. Infornare i baci di dama nel forno ventilato preriscaldato a 135°C, per 15 minuti.
3. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Quando i biscotti saranno cotti, lasciarli raffreddare; infine con l'aiuto di un cucchiaino disporre il cioccolato sciolto sulla parte più piatta del biscotto e ricoprire con un altro biscotto. Aspettare che il cioccolato si indurisca e servire i baci di dama.

## INGREDIENTI

- 75 g di mandorle pelate
- 75 g di burro
- 75 g di farina 0
- 75 g di cioccolato fondente
- 55 g di zucchero
- 1 arancia
- Un pizzico di sale

## SUGGERIMENTI

Puoi preparare un quantitativo abbondante di biscotti e surgelarli, anche senza farcitura con la funzione di surgelazione delicata dell'abbattitore.

In questo modo potrai conservarli in freezer fino a 8 mesi. All'occorrenza non dovrai fare altro che estrarre la quantità di biscotti desiderata, farcirla con il cioccolato e servirla.