

Baisers de dame (Baci di dama)

Ingredients
Biscuits
100g de poudre d'amande
100g de farine
80g de beurre mou
70g sucre glace
1 jaune d'oeuf
1cuillère à café d'arôme vanille
Garniture chocolat
20g de crème liquide entière
50g de chocolat noir

Biscuits

Dans un saladier mettre le beurre mou, la farine, le sucre glace,la poudre d'amande et malaxer la main jusqu' ce que la pte soit homogne

Incorporer le jaune d'oeuf et l'arme vanille

Filmer la pte et mettre 30 minutes au frais

Prchauffer le four 170C

Avec la pte raliser32 boules que l'on roule entre les mains

Enfourner 14 minutes sans chaleur tournante pour viter que les biscuits ne soient trop dors au dessus

Laisser refroidir sur une grille

Garniture au chocolat

Faire chauffer ensemble la crme et le chocolat en morceaux au micro onde

Bien mlanger la prparation, verser dans une poche douille et mettre au frais 1h30, pour que la consistance soit plus ferme

Garnir le cot plat d'une coque et recouvrir d'une seconde

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr