

# Baci di Dama

## Ingredienti:

100g. di mandorle  
100g. di zucchero  
100g. di burro morbido  
150g. di farina  
un pizzico di sale  
150g. di cioccolato fondente  
1 bustina di vanillina

## Strumenti:

frullatore elettrico  
un cucchiaio

## Preparazione

Polverizzare le mandorle e lo zucchero; unire tutti gli ingredienti tranne il cioccolato e mescolare. Formare con l'impasto ottenuto tante palline, disporle sulla placca del forno e cuocere per 30 min. a 160°C. Lasciare raffreddare.

Tritare il cioccolato, poi fondere il tutto. Sistemare un cucchiaio di cioccolato fuso tra due dei biscotti appena fatti e mettere in frigorifero a raffreddare.