

BACETTI DI NINA

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di farina
- 180 g di burro
- 100 g di zucchero a velo
- 100 g di mandorle pelate
- 200 g di cioccolato fondente
- 1 bustina di vaniglia

Su una teglia da forno, tostate le mandorle per circa 10 minuti a 150 gradi.

Successivamente, tritatele finemente e disponetele in un contenitore a parte.

Nel frattempo, in una ciotola capiente, mescolate bene il burro ammorbidito con lo zucchero a velo e aggiungete la farina, le mandorle e la vaniglia.

Con il composto ottenuto, formate delle palline grosse come noci che cuocerete in forno per circa 7 minuti.

Subito dopo, tiratele fuori dal forno e lasciatele raffreddare.

Nel frattempo, servendovi di un pentolino, sciogliete a bagnomaria il cioccolato e immergetevi i baci.

Metteteli quindi a raffreddare su un piatto leggermente unto di burro e infine servite.

Suggerimento: per presentare al meglio i baci di cioccolato, potreste sistemarli negli appositi pirottini di carta colorata.