



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
1 cuillère 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'à ce que la pâte soit homogène.
Incorporer le jaune d'oeuf et l'arôme vanille.

Filmer la pâte et mettre 30 minutes au frais.

Préchauffer le four 170°C.

Avec la pâte réaliser 32 boules que l'on roule entre les mains.

Enfourner 14 minutes sans chaleur tournante pour éviter que les biscuits ne soient trop dorés au dessus.

Laisser refroidir sur une grille.

Garniture au chocolat

Faire chauffer ensemble la crème et le chocolat en morceaux au micro-ondes.

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

Garnir le côté plat d'une coque et recouvrir d'une seconde.