

Quanti modi di fare e rifare: I Baci di Dama



**Ba? ba? Baciarmi, piccina,
con la bo? bo? bocca piccolina;
dammi tan tan tanti baci in quantità.
Taratarataratatà.**

Cucù...c'è qualcuno?

O siete tutti alle prese con la calza della Befana?

Dolcetti o cenere e carbone?

Io niente calza ma in compenso tanti tanti tantissimi **"baci"**!!!

Eh sì, perché oggi, in occasione della Befana e del primo appuntamento dell'anno con
"Quanti modi di fare e rifare"



ci trasferiamo nella "contea di Camelot" a casa di Artù per deliziarci con questi meravigliosi "gioielli" della pasticceria piemontese.

Così chiamati per la loro forma che con due calotte semisferiche ricorda delle labbra intente a baciare, i **baci di dama** sono minuscoli e fragranti biscottini alle nocciole del Piemonte, tenuti insieme da uno strato di goloso cioccolato per una pausa relax di puro godimento.

E se le nocciole DOC sono dono pieno d'affetto di una scriciola dolcissima, il risultato non può che essere due volte meraviglioso.

Mai sia non si fosse capito che sono una noccio-ciocco dipendente...ora lo sapete.

E io adesso so perchè ho aspettato tanto prima di decidermi a provare queste piccole chicche di pasticceria: istinto inconscio di autoprotezione!

Troppo troppo buoni per non rischiare di finirli tutti in un baleno.

Ma se l'Epifania tutte le feste se le porta via, bisognerà pur chiudere in bellezza...o no?

E allora, grazie ad Artù e alla ricetta di mamma Angela oggi "**baci**" in quantità per tutti a volontà!

Al solito però non ho resistito a metterci lo zampino...ma piccolo piccolo eh!

Ho apportato una leggera modifica al procedimento lasciando riposare la pasta in frigo prima e dopo aver modellato i biscotti, riposo che ha permesso alle palline di non appiattirsi eccessivamente in cottura e mantenere una forma abbastanza bombata.

E per la farcitura ho arricchito il cioccolato fuso con una piccola percentuale di pasta di nocciole.

Avevo detto o no che ne sono dipendente?

E voi, quanto amate voi nocciole e cioccolato?

Non so com'è, ma ho l'impressione di conoscere la risposta!



[[ricetta originale qui](#)]

Baci di dama

Tempo di preparazione	40 minuti
Tempo di cottura	15 minuti
Tempo passivo	6 ore
Porzioni	15-20 persone

Ingredienti per circa 60 baci

- 215 gr di farina 00
- 75 gr di farina di riso
- 10 gr di cacao amaro (facoltativo)
- 250 gr di nocciole pelate
- 250 gr di zucchero (io di canna Brasil BRONsugar di D&C)
- 200 gr di burro leggermente salato
- scorza grattugiata d'arancia
- 100 gr di cioccolato fondente al 75% cacao
- 30 gr di pasta di nocciole (facoltativo)

Procedimento

1. Tostare le nocciole e tritarle finemente.
2. Setacciare insieme le farine con il cacao e sabbiarle con il burro freddo a dadini fino ad avere un composto "sfarinato".
3. Aggiungere lo zucchero, la farina di nocciole, la scorza d'arancia e lavorare

fino ad ottenere un impasto omogeneo. Se necessario, aggiungere un paio di cucchiaini di acqua fredda per compattare il tutto (io ho dovuto aggiungerla).

4. Con l'impasto formare una palla, avvolgerlo nella pellicola e riporlo in frigo per almeno un paio d'ore.

5. Riprendere l'impasto, suddividerlo in piccole porzioni da 8 gr l'una (ok, sono fuori di testa...le ho pesate tutte!) con cui formare delle palline e disporle mano mano su una placca foderata di carta forno, mantenendole leggermente distanziate una dall'altra.

6. Far riposare ancora in frigo per 3-4 d'ore: i biscotti manterranno meglio la forma "bombata" in cottura senza appiattirsi troppo.

7. Cuocere in forno ben caldo a 170°C per circa 15-18 minuti: non devono colorire (se si omette il cacao i biscotti dovranno appena dorare ai bordi).

8. Sforare e lasciar raffreddare direttamente sulla placca.

9. Fondere il cioccolato a bagnomaria o in micro, aggiungere la pasta di nocciole e mescolare per incorporarla bene.

10. Una volta freddi, unire i biscotti a coppie saldandoli dalla parte piatta con il cioccolato fuso.

11. Lasciar solidificare il cioccolato e...buona pausa golosa

Note

* Se si omette il cacao aumentare a 225 gr la quantità di farina.

* Aumentare il cioccolato a 100 gr se si omette la pasta di nocciole.



Il prossimo appuntamento con “Quanti modi di fare e rifare” ci aspetta il 6 Febbraio a casa di Barbara con dei golosi bomboloni al forno.

Un abbraccio a tutti e...tanti **BACI**!

Uno immenso e specialissimo è tutto per te bimba ^__^

Buona Epifania...