BACI DI DAMA

Ingredienti:

- 200 g di nocciole,
- 200 g di zucchero,
- 200 g di burro,
- 250 g di farina,
- cioccolato fondente.

Tostare le nocciole in forno per 10' a 180°C.
Staccare la pellicina, metterle nel mixer con 2 cucchiaini di zucchero e ridurle in polvere.
In una terrina unirle allo zucchero rimasto e al burro ammorbidito, quindi incorporare la farina.
Ricavare dal composto dei rotolini di 3 cm di diametro, tagliarli a pezzettini formando delle palline.
Cuocerle in forno per 18' a 160°C.
Farle raffreddare e accoppiarle 2 a 2 stendendo nel mezzo uno strato sottile di cioccolato fuso.