



Baci di dama Francesca

Cuoco: *Mr. Gauan*

Ispirata: Al bacio di Paolo e Francesca

Tipologia: Dessert

Difficoltà: Media

Ingredienti:

Farina	130g
Burro	100g
Zucchero	150g
Cioccolato fondente	50g

Preparazione:

Tempi di cottura: 1 ora

Tritate finemente le mandorle e unitele allo zucchero, alla farina e al burro ammorbidito. Mescolate bene fino a ottenere un impasto omogeneo, quindi delle palline leggermente schiacciate del diametro di 2-3 cm. Disponetele sopra la placca del forno imburrata e fatele cuocere per 15min a calore moderato; poi sfornate e lasciatele raffreddare. Nel frattempo sciogliete il cioccolato a bagnomaria. Prendete metà dei biscotti e mettere un po' di cioccolato fuso sulla parte più piatta, chiudendo poi con l'altra metà dei biscotti. Il cioccolato, raffreddandosi, salderà i "baci" tra loro.

Poesia:

*"La bocca mi bascio' tutto tremante"
Lo scrisse Dante
Quando Paolo ansimante,
Francesca baciò
A me il poeta, questa ricetta ispirò*

Foto del piatto:

