

BACI DI DAMA (BAISERS DE DAME)

Type de plat: Biscuits

Cuisine: Italienne

Temps de préparation: 25 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

Repos: 1 heure

Portions: 12 pièces

Ingrédients

- 100 g farine ordinaire T55 ou T65
- 100 g amandes poudre (torréfiée à 150°C pendant 10 min)
- 100 g sucre
- 80 g beurre un peu mou
- 100 g chocolat noir à 70% dans l'idéal de couverture



Instructions

1. Dans le bol d'un mixeur, mixer le beurre avec le sucre et la poudre d'amandes. Ajouter la farine et mixer à nouveau. Mettre le tout dans un saladier et travailler la pâte rapidement jusqu'à ce qu'elle se tienne.
2. Poser sur le plat de travail et former une boule uniforme, en travaillant le moins possible la pâte (pour ne pas la chauffer et ne pas perdre le côté croustillant ensuite).
3. Prélever de la pâte et former une boule de la taille d'une noix en roulant sur les paumes (ou encore mieux de 1 cm de largeur). Poser les boules sur une plaque recouverte de papier cuisson bien espacées (elles vont un peu s'étaler en cuisson).
4. Les mettre au congélateur (étape important pour garder la forme et surtout le côté bombé) pendant 1h (voire 30 minutes si on a moins de temps).
5. Faire fondre le chocolat au bain-marie (ou au micro-ondes à 700W pendant 1-2 minutes en mélangeant). Quand le chocolat a légèrement figé le mettre dans une poche à douille (sans douille). Il faut qu'il soit légèrement crémeux pour pouvoir bien le mettre.
6. Préchauffer le four à 150°C. Enfourner pendant 5 minutes puis baisser la température à 120°C et laisser cuire 7 minutes. Puis baisser à 100°C et laisser cuire encore quelques minutes. Les biscuits vont un peu s'étaler, ils ne doivent pas vraiment colorer (juste un peu) mais surtout former une croûte, se raffermir. Avec ces températures, ils vont cuire à coeur sans sécher.
7. Faire refroidir les biscuits. À l'aide d'une poche à douille, garnir la moitié des biscuits avec le chocolat puis les fermer avec le reste des biscuits. Faire reposer puis déguster.