

Baci di dama (dameskussen) / Baci di dama (lady's kisses)



Boodschappenlijstje

75 gram geblancheerde hazelnoten
75 gram patent- of Zeeuwse bloem
75 gram fijne suiker
75 gram ongezouten boter, in blokjes
60 gram pure chocolade

Zo maak je Baci di Dama

Verwarm de oven voor op 180°C

Leg de hazelnoten op een schaal en rooster ze 6 minuten in de oven, of tot ze licht gekleurd zijn. Schud de noten tijdens het roosteren af en toe om, voor een gelijkmatige kleur.

Doe de noten in de blender en blitz ze tot je een fijn poeder hebt.

Voeg de suiker, bloem en boter toe aan de hazelnoten en blitz tot een deeg begint te vormen.

Leg het deeg op een met bloem bestoven werkblad en rol het in 2 cilindres.

Wikkel het deeg in vershoudfolie en laat minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

Verdeel het deeg in balletjes (van ca. 8 gram) en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Zet terug in de koelkast om nog 1 uur te rusten.

Verwarm de oven voor op 150°C

Bak de koekjes 20-25 minuten of tot de balletjes koepeltjes zijn en droog aanvoelen.

Leg de koekjes op een rooster om af te koelen, smelt intussen de chocolade au bain-marie.

Gebruik een theelepel om het platte uiteinde van een koekje met chocolade te besmeren.

Plak er een tweede koekje op.

Zet de koekjes voorzichtig 5 minuten in de koelkast om de chocolade te laten harden.

Serveer de Baci di Dama meteen of bewaar ze maximaal 3 dagen in een luchtdichte verpakking.

Baci di dama (dameskussen) / Baci di dama (lady's kisses)



Shopping list

75g blanched hazelnuts
75g plain flour
75g fine sugar
75g unsalted butter, cubed
60g dark chocolate

How to make Baci di Dama

Preheat the oven to 180°C

Place the hazelnuts on a tray and toast in the oven for 6 minutes, or until lightly coloured. Stir the nuts occasionally whilst toasting to ensure an even finish.

Transfer the nuts to a blender and blitz to a fine powder.
Add the sugar, flour and butter to the hazelnuts and blitz until a dough begins to form.
Tip the dough out onto a floured surface and roll into 2 cylinders.
Wrap in cling film and leave to rest in the fridge for at least 1 hour.

Divide the dough into balls (of app. 8g) and lay out on a baking tray lined with greaseproof paper. Place back in the fridge to rest for another hour.

Preheat the oven to 150°C

Bake the biscuits 20-25 minutes or until the spheres have become domes and are dry to the touch. Transfer the biscuits to a wire rack to cool, meanwhile melt the chocolate au bain bain-marie. Use a teaspoon to cover the flat end of one biscuit with melted chocolate. Stick a second biscuit on top.
Place the biscuits carefully in the fridge for 5 minutes for the chocolate to set.

Serve the Baci di Dama immediately or store them in an airtight container for up to 3 days.