

Bacetti mandorle e nocciole

Data: Invalid Date | Autore: Mia S. Aaron



Continuiamo il nostro viaggio gastronomico nel variegato mondo di dolci, dolcetti e dessert. Ancora una volta ho tratto ispirazione dal blog acenadallesorelle.blogspot.com per reperire la ricetta odierna che ci terrà compagnia per l'intera settimana.[MORE]

Ingredienti per 50 bacetti:

- 300 gr. di farina;
- 150 gr. di zucchero;
- 150 gr. di burro;
- 100 gr di cacao amaro in polvere;
- 150 gr. di mandorle;
- 150 gr. di nocciole;
- 100 gr. di miele;
- 2 uova.

Frullate nel mixer le mandorle e le nocciole (devono essere pelate) in modo da ottenere una farina piuttosto grossolana che trasferirete in una ciotola.

Montate le uova con lo zucchero e incorporatevi la farina di mandorle e nocciole, il cacao in polvere e la farina 00 (sarebbe opportuno utilizzare quella ideale per dolci). Aggiungete il burro fuso e il miele leggermente riscaldato.

Continuate a impastare con le mani. Quando il composto sarà ben amalgamato, staccatene dei piccoli pezzetti con i quali formerete tante palline che andranno appiattite dal lato che pogerete su

una teglia adeguatamente ricoperta di carta forno.

Infornate, nel forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti.

Quando le palline saranno cotte, lasciatele raffreddare e cospargete le basi con un velo di nutella.

Unitele a due a due e premete leggermente in modo che aderiscano perfettamente.

Disponete su un piatto da portata e, se vi aggrada, cospargete di zucchero a velo.

Mia S. Aaron

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/bacetti/18208>

