



Petits gâteaux
Baci di dama



3h54 30 min 24 min 3h 350

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les Baci
di dama**

70 g **Farine complète**
70 g **Noisette(s)
entière(s)**
50 g **Beurre**
50 g **Sucre roux**
30 g **Chocolat noir**
1 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Mettre les noisettes dans un plat allant au four. Les faire griller dans un four préchauffé à 160°C (Th. 5-6).
- 2 Faire griller les noisettes pendant environ 12 minutes, jusqu'à ce qu'elles commencent à dégager leur parfum.
- 3 Lorsque les noisettes sont bien grillées et que leur peau commence à craqueler, les sortir du four.
- 4 Les déposer sur un torchon. Les envelopper et les frotter les unes contre les autres pour les monder.
- 5 Prendre les noisettes dans les mains, les frotter pour les débarrasser au maximum de leur peau, puis les verser dans un petit hachoir.
- 6 Mixer les noisettes très finement jusqu'à ce qu'elles aient une consistance proche du beurre.
- 7 Verser les noisettes mixées dans un saladier.
- 8 Ajouter la farine bise et le sucre cassonade dans le saladier.
- 9 Couper le beurre pommade en petits cubes et l'ajouter au saladier.
- 10 Mélanger les ingrédients à la main jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé.

- 11 Ajouter une pincée de sel dans la pâte.
- 12 Former une boule de pâte compacte à la main puis la rouler en forme de cigare de 2 cm de diamètre.
- 13 Manipuler délicatement la pâte car elle est très friable.
- 14 Mettre les cigares dans un plat, placer au réfrigérateur pendant plusieurs heures.

Étape 2

Cuisson des Baci di dama

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th. 5-6).
- 2 Préparer le bain-marie. Pour cela, remplir une petite poêle avec un fond d'eau, déposer un bol contenant le chocolat à faire fondre dedans et faire chauffer.
- 3 Laisser le chocolat fondre doucement.
- 4 Pendant ce temps, beurrer un plat allant au four.
- 5 Sortir la pâte à baci di dama du réfrigérateur.
- 6 La couper en petits palets. Les morceaux doivent faire 5 g chacun.
- 7 Former à la main des petites boules de pâte puis les déposer dans le plat. Les espacer de 2,5 cm.
- 8 Une fois le chocolat fondu, éteindre le feu sous le bain-marie, mais laisser le bol dedans. Enfourner la plaque et laisser cuire pendant 12 minutes.
- 9 Sortir les Baci di dama du four lorsqu'ils sont cuits. Les laisser refroidir complètement avant de les manipuler.

Étape 3

Dressage

- 1 Prendre un petit biscuit refroidi puis le retourner. Déposer une petite noisette de chocolat au centre.
- 2 Déposer un deuxième biscuit dessus.
- 3 Déposer le Baci di dama dans une assiette, sur le côté, afin que le chocolat durcisse.
- 4 Renouveler cette étape jusqu'à utiliser tous les biscuits.
- 5 Essayer de ne pas faire couler le chocolat sur les biscuits pour un rendu plus propre.
- 6 Laisser reposer les Baci di dama pendant au moins une heure, le temps que le chocolat durcisse.
- 7 Lorsque les Baci di dama sont figés, les disposer sur une assiette de service. Servir avec du Moscato d'Asti.