

Baisers de Dame au Chocolat

Pour une trentaine de biscuits :

- **300 g de farine**
- **200 g de chocolat noir**
- **180 g de beurre mou (à température ambiante)**
- **150 g de sucre**
- **100 g de poudre d'amandes**
- **100 g de poudre de noisettes**
- **1/2 cuillère à café d'extrait de vanille (ou poudre)**
- **1 pincée de sel**

1. Dans un saladier, mettre les poudres d'amandes et de noisettes avec le sucre et le sel. Mélanger puis passer le tout au hachoir afin d'obtenir une poudre très fine.
2. Dans un autre saladier, ajouter le beurre avec la vanille puis travailler le tout à la fourchette.
3. Incorporer en alternance la farine avec la poudre de l'étape 1.
4. Travailler le tout jusqu'à obtenir une boule de pâte.
5. Filmer la pâte puis la mettre au réfrigérateur au minimum 2 heures avant la réalisation des biscuits.
6. Préchauffer le four à 160° en chaleur tournante.
7. A l'aide d'une cuillère à café, prélever un peu de pâte puis en faire une boule de la taille d'une petite noix.
8. Déposer les boules de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en prenant soin de les aplatir légèrement.
9. Enfourner le tout pour 20 minutes de cuisson. Il ne faut pas que les biscuits colorent.
10. Sortir les biscuits du four puis les laisser refroidir sur une grille.
11. En parallèle, faire fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain marie.
12. Coller les biscuits 2 par 2 avec du chocolat, laisser refroidir le tout : c'est prêt ! ☐

☐ Ces délicieux biscuits se conserveront dans une boîte en fer et seront parfaits pour l'heure du café ou encore du "Tea Time" ! ☐

Cette spécialité italienne originaire du Piémont a été pour moi une agréable surprise à la dégustation ! ☐

➡ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐