

Ingredienti:

200 gr. di mandorle dolci
200 gr. di farina bianca
200 gr. di burro
200 gr. di zucchero
2 cucchiaini di liquore semisecco
50 gr. di cioccolato fondente

Alberini in "Piemontesi a tavola" scrive: «Prima, molto prima che la grande industria dolciaria scoprisse la possibilità di utilizzare quel nome per dei cioccolatini alla nocciola, Tortona produceva, su scala artigianale, dei dolci formati da piccole semisfere di pasta morbida di mandorle e nocciole, tenute assieme da una "ghiaccia" di cacao, il tutto avvolto in stagnola. Nel 1919 i tipi, o meglio le marche, erano due: i baci di dama della pasticceria Zanotti, e i baci dorati di Vercesi.

I secondi si vendevano in scatole stile liberty, in cui era inserito un biglietto con la poesia che comincia: «I baci dorati sono tortonesi / li hanno creati i fratelli Vercesi». I doppi sensi per "attaccare" con la ragazza del tipo: «Posso darle un bacio?» e simili, hanno per patria Tortona.

Preparazione: pelare le mandorle scottandole per qualche minuto in acqua bollente e farle asciugare in forno moderato senza farle colorire, poi pestarle finissime nel mortaio. Mischiare le mandorle con la farina e lo zucchero sulla spianatoia e impastare con il burro ammorbidito e il liquore in modo da ottenere una pasta liscia e morbida.

Con la pasta formare delle palline grosse come noci schiacciate un poco da una parte e disporle su una lastra unta di burro. Passare la lastra in forno caldo per 15 minuti.

Quando i baci saranno cotti, levarli e lasciarli raffreddare, poi unirli a due a due con cioccolato fondente e grattugiato, fuso in un pentolino a bagnomaria.