

Ingredienti:

125 grammi di cioccolato fondente in tavolette

125 grammi di farina

125 grammi di scorza di arancia candita

2 bicchieri di latte

125 grammi di zucchero

125 grammi di mandorle

125 grammi di burro

Scottare le mandorle, spellarle e tritarle.

Tritare molto finemente anche la scorza di arancia e metterla sulla spianatoia insieme allo zucchero, al burro a pezzetti, alla farina e alle mandorle.

Lavorare gli ingredienti aggiungendo, a piccoli quantitativi il latte.

Quando si ottiene un composto omogeneo, metterlo nella tasca per dolci e formare tante palline della grossezza di una noce.

Imburrare una piastra da forno e disporre i dolci, infarinati leggermente.

Cuocere in forno per c/a mezz'ora alla temperatura di 160 °.

Nel frattempo, fondere il cioccolato e, dopo aver fatto raffreddare i dolcetti, pennellare con questo la parte piatta.

Unirli poi a due a due e formare i baci di dama che dovranno raffreddare completamente prima di essere serviti.