



BISCOITINHOS BACCI DE DAMA

Rendimento: 40 unidades

Tempo de preparo: 253 min

Tempo de forno: 10 min

Temperatura do forno: moderada (170 °C)

Tempo de geladeira: 35 min

Tempo total: 1 h 10 min

Capacidade da xícara: 200 ml

Ingredientes:

MASSA

1 xícara (chá) de manteiga sem sal (180 g)

2 e ½ xícaras (chá) de farinha de amêndoas (187,5 g)

1 e ¾ xícara (chá) de farinha de trigo (192,5 g)

9 colheres (sopa) de açúcar refinado UNIÃO (180 g)

1 pitada de sal

Papel Manteiga para forrar

RECHEIO

100 gramas de chocolates amargo 70 % picado

100 gramas de chocolates ao leite picado

2 colheres (sopa) de cremes de avelãs (50 g)

MONTAGEM

Açúcar de confeitado UNIÃO GLAÇÚCAR para polvilhar

Modo de preparo:

MASSA

1) Em uma tigela, adicione a manteiga, a farinha de amêndoas, a farinha de trigo, o açúcar refinado UNIÃO e a pitada de sal e misture delicadamente com as pontas dos dedos até formar uma massa homogênea.

2) Cubra a massa e deixe descansar na geladeira por 30 minutos.

3) Preaqueça o forno a 170 °C. Forre uma forma retangular média com papel manteiga.

4) Retire a massa da geladeira e com 1 colher (chá), porcione aproximadamente 80 bolinhas ou se preferir pese 6 g para cada porção.

5) Achate as bolinhas e coloque-as em uma forma forrada com papel manteiga, deixando um espaço de 1 cm entre elas.

6) Asse em forno preaquecido a 170°C por 8 a 10 minutos ou até dourar levemente.

7) Retire do forno e deixe esfriar. Reserve.

RECHEIO

- 8) Em um refratário, em banho-maria junte o chocolate amargo e o chocolate ao leite e mexa bem até derrete-los por completo.
- 9) Retire do banho-maria e adicione o creme de avelãs e misture bem até formar um creme homogêneo.
- 10) Cubra e reserve na geladeira por 5 minutos

MONTAGEM

- 11) Com uma colher, pingue um pouco de recheio em uma das bolachas e feche com a outra formando um casadinho. Repita o procedimento com os restantes dos biscoitos e o creme de chocolate. Reserve.
- 12) Polvilhe o açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR UNIÃO e sirva em seguida ou coloque em um pote para presentear.

DICAS

- Você pode substituir a farinha de amêndoas por farinha de castanha de caju, farinha de amendoim, avelãs e castanha-do-pará.
- Se preferir, você pode abrir a massa com a ajuda de um rolo e cortar os biscoitinhos com um cortador de sua preferência.