



Baci di Dama

(Dameskusjes, ongeveer 15 stuks)

Ingrediënten

100 gram hazelnoten

100 gram fijne kristalsuiker

100 gram boter

120 gram meel

80 gram Verkade Kookchocolade

snuf zout



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 C. Verdeel de hazelnoten over een bak- plaat en rooster ze circa 8 minuten in de oven tot ze goudbruin zien.
2. Doe ze in een keukenmachine. Doe er 2 eetlepels van de suiker bij en maal alles tot een poeder.
3. Voeg de overige suiker, boter en zout toe en meng tot het romig is. Schep in een kom. Zeef de bloem erboven en kneed dit er grondig doorheen.
4. Kneed van het deeg balletjes ter grootte van een kers. Leg op een bakplaat met vetvrij papier met circa 2 cm tussenruimte (omdat ze groter worden). Bak ze in 15 minuten gaar en goudbruin. Laat ze afkoelen.
5. Smelt de Verkade Kookchocolade volgens de bereidingswijze op de verpakking. Dompel de platte zijde van een koekje in de vloeibare Verkade Kookchocolade en druk hier een volgend koekje tegenaan zodat de Verkade Kookchocolade de twee koekjes aan elkaar laat kleven. Laat ze hard worden op de bakplaat met vetvrij papier.