

BESOS DE DAMA

INGREDIENTES:

- 100 g de almendras crudas peladas
- 100 g de azúcar
- 100 g de mantequilla ablandada
- 150 g de harina
- 1 bolsita de azúcar vainillada o un poco de extracto de vainilla
- 1 pellizco de sal
- 150 g de chocolate fondant.

PREPARACIÓN:

Pulverizar almendras y azúcar 30 segundos a velocidad TURBO

Añadir el resto de los ingredientes, menos el chocolate.

Programar 10 segundos a velocidad 3.

Con la masa resultante formar galletitas redondas y hornear 30 minutos a 160°. Dejar enfriar.

Triturar el chocolate 20 segundos a velocidad TURBO. Fundirlo 5 minutos a 50° y velocidad 4.

Untar una cucharada de relleno entre dos "besos y meter al frigorífico a enfriar.