

Baci di dama (baiser de dame)

500 g	poudre d'amande
500 g	sucre en poudre
500 g	beurre
500 g	farine à pâtisserie
1 gousse	vanille

Mélanger les ingrédients secs et les graines de vanille. Ajouter le beurre pommade et mélanger à la main. Former des petites boules et les placer sur une plaque chemisée de papier cuisson. Cuire à 160°C (325°F), environ 15 minutes et laisser refroidir.

Assembler 2 biscuits avec de la ganache refroidie pour les coller.

Ganache au chocolat

100 ml	crème 35%
130g	chocolat noir

Bouillir la crème et verser sur le chocolat. Émulsionner. Couvrir au contact et laisser refroidir.