

## Baci di dama al Gorgonzola



ricetta  
facile



45 min.



dessert

### Ingredienti

50 gr farina 00  
40 gr burro freddo  
40 gr farina di mandorle  
40 gr formaggio grattugiato  
1 cucchiaio di vino bianco secco

sale qb  
50 gr Gorgonzola dolce  
40 gr mascarpone o ricotta o  
formaggio fresco

### Preparazione

Mettete in un mixer da cucina le farine, il burro a cubetti, il formaggio grattugiato, il vino bianco e il sale, impastate fino a ottenere un composto omogeneo.

Avvolgete l'impasto in pellicola trasparente e lasciate riposare per mezz'ora in frigorifero. Formate delle palline di pasta di cura 10 gr l'una e disponetele su una teglia foderata con carta da forno. Infornate per 20 minuti a 180°.

Preparate la farcia amalgamando il Gorgonzola con il mascarpone o un qualsiasi formaggio fresco, lavorate con un cucchiaio fino a ottenere una crema, mettete il composto in un sac-à-poche. Sforate i biscotti e lasciateli raffreddare.

Prendete un biscottino salato, spremete sulla sua parte piatta un po' di crema al Gorgonzola e quindi poggiate su di essa la parte piatta di un secondo biscottino, così da formare un bacio. Procedete alla stessa maniera fino all'esaurimento dei biscottini.