



MERENDA SINOIRA **BACI DI DAMA SALATI**

a cura degli Chef Bruna Cane e Sara Chiriotti de "I Caffi" * di Acqui Terme

Ingredienti:

100 gr Farina
100 gr Farina di Nocciole
80 gr Parmigiano Reggiano
90 gr Burro
Sale e Pepe

*Robiola di Roccaverano per la farcitura
Tartufo per la farcitura*

Preparazione:

*Impastare tutti gli ingredienti.
Lasciare riposare 15 min in frigorifero.*

*Formare le palline a piacere,
porle su di una teglia
e cuocere in forno a 180 °C
per 10 min*

Finitura:

*Raffreddare e accoppiare le palline,
come baci di dama,
con la robiola di Roccaverano
e le lamelle di tartufo*