



## 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*