



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Bacio tedesco

Alman Öpücüğü



Mezza pacchetto di margarina  
3 tazze di nocciole  
1 tazza di zucchero semolato  
2 tazze di farina  
2 pacchi di cioccolato fondente (160 gr cioccolato bitter)

Per la sopra;  
46 nocciole  
2 cucchiaini di zucchero di ricino

- # Le nocciole si battano con robot o dentro di una tazza e così diventano polvere.
- # Si mettono nella ciotola le nocciole, zucchero semolato, burro ammorbidato, cioccolato grattugiato e farina setacciata.
- # Si impastano fino a diventare liscio tutti gli ingredienti. L'impasto si rotola in una nailone pulito, si mette la parte sotto del frigo, si lascia a riposare per mezz'ora.
- # Dopo mezz'ora l'impasto si prende dal frigo, si staccano i pezzi grandezza come nocciola, si rotolano.
- # I biscotti si mettono nel vassoio con la distanza di un dito, si mettono in mezzo le noci.
- # Vassaiolo si inserisce in forno riscaldato 190 gradi, si cuoca 12-15 minuti, (è normale la diffusione dei biscotti).
- # Le baci tedesche si prendono dal forno, si raffreddano, sopra si inseriscono le strisce di 1 cm grandezza e si aggiunge lo zucchero a semolato.
- # Poi si prendono le strisce che abbiamo messo sui biscotti, e si serviranno.

**Nota:** Questi biscotti sono preparati al Natale in Germania.