



## Bacio tedesco

Alman Öpüçüğü



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

Per la sopra;  
46 nocciole  
2 cucchiai 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 diventano 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 vassio con la distanza di un dito, si mettono in mezzo le noci.
- # Vassaio 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.