

**Baci di dama ou Baisers de dame**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/04/baci-di-dama-p1160974-r.jpg) **Pour 11 Baci di dama**

**- 70 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **émondées**  
**- 90 g de sucre extra fin**  
**- 100 g de farine T 55**  
**- 100 g de** [**Maïzena**](https://recettes.de/maizena) **®**  
**- 100 g de beurre pommade**  
**- 1 œuf**  
**- Crème d'**[**abricot**](https://recettes.de/abricot)

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 170°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Mixer en poudre fine les amandes avec 25 g de sucre.  
Mélanger dans un saladier la farine, la maïzena ®, le reste du sucre et la poudre d'amande.  
Incorporer le beurre pommade et l'œuf et mélanger pour obtenir une pâte homogène.  
Diviser la pâte en petites boules.  
Déposer les biscuits sur la plaque et les aplatir légèrement.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Sortir les biscuits du four et faire glisser la feuille sur le plan de travail pour laisser les biscuits refroidir.  
Assembler les biscuits deux par deux en les collant avec de la crème d'abricot.  
Garder au frais jusqu'à la dégustation.