

BACI PANTESCHI



Ingrédients :

- 250 g de pâte d'amande (ou amandes moulues)
- 100 g de sucre
- 1 blanc d'œuf
- 50 g de chocolat noir (facultatif)
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger (facultatif)
- Sucre glace pour saupoudrer

Préparation :

1. **Préparer la pâte d'amande** : Dans un bol, mélangez la pâte d'amande avec le sucre. Si vous utilisez des amandes moulues, vous pouvez les combiner avec du sucre glace pour obtenir une pâte douce et homogène.
2. **Ajouter les œufs** : Ajoutez le blanc d'œuf à la préparation, puis mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte ferme mais malléable. Si la pâte est trop sèche, vous pouvez ajouter un peu d'eau de fleur d'oranger pour parfumer et lier le tout.
3. **Former les baci** : Prenez une petite quantité de pâte et formez des boules. Vous pouvez insérer un petit morceau de chocolat au centre de chaque boule si vous aimez le goût du chocolat.
4. **Cuisson** : Préchauffez le four à 170°C. Placez les boules de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfouez pendant environ 10-12 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.
5. **Finition** : Une fois les baci panteschi refroidis, saupoudrez-les de sucre glace pour un effet brillant et délicat.

Les Baci Panteschi sont parfaits pour accompagner un thé ou un café, et ils représentent une douceur typique de l'île de Pantelleria, à savourer à tout moment de la journée.

Bon appétit!