

# Baci di dama

## 材料

- ・無塩バター 50g
- ・粉砂糖 30g
- ・薄力粉 50g
- ・アーモンドパウダー  
50g
- ・板チョコ 適量



## 作り方

- ・バターをクリーム状にして薄力粉を混ぜてよく混ぜる。
- ・薄力粉とアーモンドパウダーを入れてよく混ぜたら、ラップに包んで冷蔵庫で1時間休ませる。
- ・40等分(約4g)にして丸めて、160度で15分焼く。
- ・冷めたら溶かした板チョコを挟んで固まるまで置いておく。

出来上がり！！