

Biscotti alle arachidi

I **biscotti alle arachidi** sono golosi biscottini preparati con arachidi tostate e sgusciate, ottimi per consumare le arachidi che avanzano dalle tavole natalizie, ma anche come energetico biscotto da colazione o come spezzafame.

Con le dosi indicate si preparano circa una quarantina di **biscotti alle arachidi**, che si conservano ottimamente per 10-15 giorni in un vaso o in una scatola di latta.

INFORMAZIONI

- **10** persone
- **332Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 120 g di burro
- 300 g di farina di grano tenero tipo 00
- Mezzo bustina di lievito per dolci
- 20 g di cacao amaro in polvere
- 100 g di arachidi tostate e sgusciate
- 150 g di zucchero
- 1 uovo di gallina
- 1 cucchiaino di rum

PREPARAZIONE

- Lasciare il burro a temperatura ambiente per almeno mezz'ora in modo che si ammorbidisca, quindi lavorarlo con una forchetta per qualche minuto fino a ottenere una consistenza cremosa.
- Setacciare la farina assieme al lievito e al cacao.
- Tritare le arachidi abbastanza finemente. Resteranno dei pezzetti più grossi: va bene così.
- Mettere in una ciotola lo zucchero assieme al burro ammorbidito. Lavorarli con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto chiaro ed omogeneo.
- Unire l'uovo e continuare a lavorare.
- Unire il rum ed incorporarlo.
- Unire la farina con il lievito e il cacao e continuare a lavorare. Attenzione, verso la fine il composto sarà piuttosto sodo: è normale.
- Una volta ottenuto un impasto omogeneo unire le arachidi tritate mescolando con un cucchiaino di legno.
- Foderare una teglia con carta da forno, prelevare dall'impasto delle palline grandi come una noce, metterle sulla teglia e schiacciarle con i denti di una forchetta per appiattirle.
- Cuocere i biscotti nel forno preriscaldato a 160° C per 20 minuti.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

In genere con le dosi indicate si preparano una quarantina di biscotti. Mediamente ogni biscotto contiene 80 calorie.

