

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti alle arachidi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **biscotti alle arachidi** sono dei dolcetti facili e veloci, ideali per chi come noi ama alla follia il gusto di questa frutta secca. Questi dolcetti sono molto facili da fare e sono davvero ottimi, incontrano infatti il gusto di grandi e piccoli. Questa ricetta si fa con ingredienti semplici e di uso comune, e di certo vi stupirà per quanto sono semplici. Portateli in ufficio, a scuola, o consumateli a merenda: davvero buoni in ogni occasione!

E se cerchi altri biscotti golosi, prova anche la ricetta di quelli all'[avena](#): leggerissimi!

INGREDIENTI

ARACHIDI 200 gr
ZUCCHERO 150 gr
PANNA 100 gr
BURRO 90 gr
TUORLO D'UOVO 2
SALE
FARINA 00 200 gr
CEDRO CANDITO 70 gr
CIOCCOLATO FONDENTE

PREPARAZIONE

- 1 Tritare le arachidi con lo zucchero.



- 2 In una ciotola, mescolare la panna con il burro, poi aggiungere i tuorli.





3 Unire il cedro a cubetti ed un pizzico di sale. Unire il tutto ed aggiungere la farina.



4 Con l'impasto ottenuto, formare delle palline grosse quanto una noce.



5 Infornare a 170°C per circa 15 minuti.



6 Decorare con cioccolato fuso, pezzetti di cedro e di arachidi.





CONSIGLIO

Potrei aggiungere delle gocce di cioccolato?

Sì certo saranno ancora più buoni!

Posso congelare metà impasto?

Sì avvolgi in pellicola e surgela tranquillamente.

Posso aggiungere invece anche delle nocciole?

Sì saranno ottimi!