

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti di arachidi

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

DOSI PER: [40 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



Biscotti di arachidi, per chi le noccioline le metterebbe dappertutto! [marble](#) ci spiega come prepararli!

INGREDIENTI

BURRO 125 gr
BURRO DI ARACHIDI 150 gr
ZUCCHERO DI CANNA 225 gr
UOVA 1
FARINA 150 gr
LIEVITO PER DOLCI ½ cucchiaini da tè
SALE 1 pizzico
ARACHIDI 75 gr

PREPARAZIONE

1 Montare insieme il burro ammorbidito con il burro d'arachidi.

Quando i burri sono ben montati, aggiungere poco a poco lo zucchero.

Amalgamato anche lo zucchero aggiungere l'uovo, poi la farina già unita al lievito e al pizzico di sale.

Per ultime le arachidi tritate grossolanamente con il coltello.

Appena il tutto sarà ben amalgamato, mettere da parte a riposare per circa 30 minuti.

Successivamente creare delle palline di circa 3 cm di diametro e disporle ben distanziate sulla placca da forno.

Si inforna a 190°C per circa 15 minuti.