

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cookies con arachidi: ricetta croccante e irresistibile

DOSI PER: 15 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 12 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 1 H DI RIPOSO IN FRIGO



Prova i **cookies con arachidi e cioccolato fondente**: biscotti croccanti fuori e morbidi dentro, perfetti per la merenda.

INGREDIENTI

FARINA 00 320 gr
BURRO 200 gr
ZUCCHERO 180 gr
GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE
150 gr
ARACHIDI TOSTATE 100 gr
UOVA medie - 2
LIEVITO PER DOLCI 2 gr
BICARBONATO DI SODIO 2 gr

PREPARAZIONE

- 1 Prima di iniziare la ricetta lascia il burro fuori dal frigo per il tempo necessario a renderlo morbido e lavorabile. In alternativa, se non vuoi aspettare, scaldalo per 10 o 15 secondi in

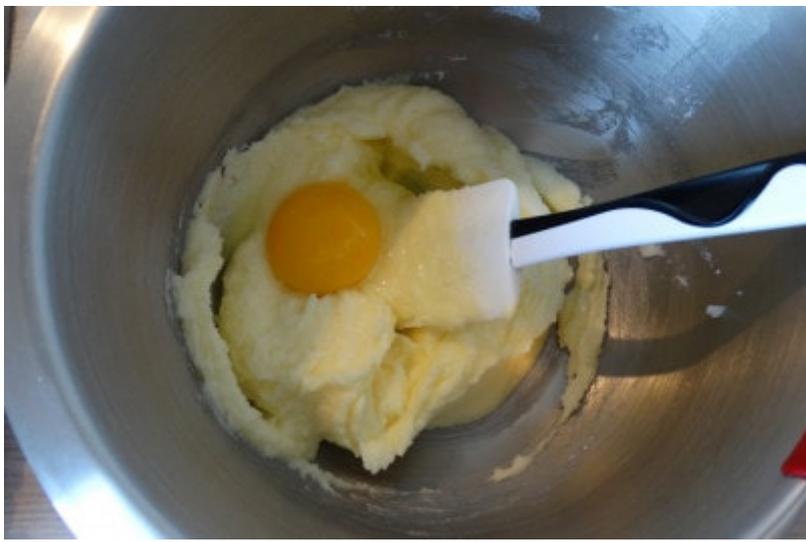
microonde.

Lavora il burro morbido con lo zucchero, aiutandoti con una spatola in silicone.



2 Quando avrai ottenuto una crema morbida aggiungi le uova, una per volta.

Unisci la farina, il lievito e il bicarbonato, in due o tre tempi. Continua a lavorare con la spatola, perché il composto sarà molto morbido.



3 A questo punto aggiungi le arachidi e le gocce di cioccolato.

Amalgama il tutto, copri con la pellicola e lascia riposare in frigorifero per un'ora.



- 4 Con un porzionatore da gelato preleva l'impasto, ormai ben freddo, e distribuiscilo nelle teglie foderate di carta forno. Lascia un po' di spazio fra una porzione e l'altra perché in forno i biscotti cresceranno.

Cuoci i biscotti in forno statico preriscaldato a 190°C per circa 12 minuti.



COOKIES CON ARACHIDI: RICETTA CROCCANTE E IRRESISTIBILE

I **cookies con arachidi** sono una variante golosa dei classici biscotti americani. Grandi, burrosi e caratterizzati da un irresistibile contrasto tra il morbido interno e la croccantezza esterna, questi biscotti si arricchiscono con **arachidi tostate** e **gocce di cioccolato fondente**. Perfetti per colazioni, merende o per accompagnare una tazza di tè o caffè, i cookies con arachidi sono semplici da preparare e conquisteranno grandi e piccini con il loro mix di sapori e consistenze.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere **cookies con arachidi** perfetti, utilizza burro a temperatura ambiente per lavorarlo facilmente con lo zucchero.

Se vuoi una versione più leggera, puoi sostituire parte del burro con burro di arachidi.

Per ridurre gli sprechi, usa arachidi avanzate o cioccolato fondente che hai in dispensa.

Se preferisci un tocco creativo, prova a sostituire le gocce di cioccolato con cioccolato bianco o un

mix di entrambi.

Lascia riposare l'impasto in frigorifero per ottenere biscotti che mantengano meglio la forma in cottura.

CONSERVAZIONE

I **cookies con arachidi** si conservano perfettamente in una scatola di latta o in un contenitore ermetico per circa 2 settimane. Assicurati di tenerli lontano dall'umidità per preservarne la croccantezza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di biscotti e dolci da provare:

[Biscotti alle mandorle](#): facilissimi da preparare.

[Burro di arachidi fatto in casa](#): crema spalmabile amata da grandi e bambini.

[Cookies ai pistacchi](#): golosissimi dolcetti preparati con granella e crema di pistacchi

[Biscotti senza burro](#): leggeri e ideali per la colazione.

[Barrette ai fiocchi d'avena](#): uno snack energetico fatto in casa.

[Crema al burro di arachidi](#): perfetta per farcire i cupcakes