

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cookies con arachidi

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

NOTE: + 1 H DI RIPOSO IN FRIGO



I cookies sono i famosissimi biscotti con gocce di cioccolato di origine americana che vediamo in tantissimi film e serie tv: grandi, burrosi, morbidi dentro e croccanti fuori. I cookies con arachidi sono una variante ancora più ricca e golosa per la merenda di grandi e piccoli, che non vedranno l'ora di rubarli ancora caldi dalla gratella! Grazie all'aggiunta della frutta secca ogni morso sarà un irresistibile contrasto di consistenze e sapori, un'esplosione di dolcezza con la giusta punta di salato... provate anche voi i cookies con arachidi e diteci se li preferite ai biscotti originali!

A proposito di dolcetti, scoprite la bontà dei biscotti linzer

ispirati alla famosa torta!

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 lasciate il burro fuori dal frigo per il tempo necessario a renderlo morbido e lavorabile. In alternativa, se non volete aspettare, scaldatelo per 10 o 15 secondi in microonde.

Lavorate il burro morbido con lo zucchero, aiutandovi con una spatola in silicone.





2 Quando avrete ottenuto una crema morbida aggiungete le uova, una per volta.

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



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

Amalgamate il tutto, coprite con la pellicola e lasciate riposare in frigorifero per un'ora.



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

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



CONSERVAZIONE

I cookies con arachidi si possono conservare per circa 2 settimane in una scatola di latta.

CONSIGLIO

Potete creare golose varianti utilizzando il cioccolato bianco al posto di quello fondente o un mix di entrambi!