

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti alle arachidi e cioccolato

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

BURRO 120 gr

ZUCCHERO A VELO 140 gr

TUORLI 1

BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA

ARACHIDI 100

CANNELLA IN POLVERE mezzo cucchiaino

-

FARINA 170 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

Se stavate cercando la ricetta di un biscotto goloso da fare in casa, provate questa dei **biscotti alle arachidi**. Buoni, profumati, dal tipico sapore delle arachidi ma ancora più saporiti grazie alla presenza della cioccolata! Ecco la ricetta per farli davvero buoni. Sono talmente semplici da fare che di certo sono l'ideale per chi non ha molta dimestichezza con la cucina e la pasticceria.

Prova questa versione e se ami il sapore del cioccolato ti invitiamo a provare anche i [biscotti ripieni al cioccolato](#): strabuoni!

PREPARAZIONE

1 In una ciotola versate la farina, lo zucchero a velo, le archidi tritate finemente, la buccia di limone, la cannella, il burro ammorbidito ed il tuorlo d' uovo.

Impastare velocemente con le mani fino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti.



2 Avvolgete la pasta frolla nella pellicola e lasciate riposare per 30 minuti in frigo.

Riprendete il composto e impastate leggermente con le mani infarinate.

Stendete la pasta con un mattarello fino ad ottenere uno spessore di 3 mm.

Ritagliate con delle formine a piacere i biscotti.



3 Disponete i biscotti in una placca da forno rivestita con carta forno.



4 Infornate a 160°C per 15 minuti circa.



5 Lasciateli raffreddare

Sciogliete il cioccolato a bagnomaria.

Con l'aiuto di un cucchiaino farcite il centro di ogni biscotto con il cioccolato fuso.



6 Chiudete con un altro biscotto.



- 7** Quindi lasciate raffreddare il cioccolato per poi riprendere i biscotti aggiungere al centro di ognuno un pò di cioccolato e rifinire con mezza arachide.



CONSIGLIO

Posso utilizzare al posto delle arachidi della granella di nocciole?

Sì certo, saranno ottimi!

Il forno deve essere statico o ventilato?

È preferibile statico.

Si sono scuriti troppo, come posso evitarlo?

Puoi abbassare di 10 gradi il forno, avidentemente è molto potente.