

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti alle arachidi

di: *memè*

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