

Biscotti alle arachidi



INGREDIENTI

Farina GRANO 2 Molino Persello	150g
Zucchero di canna integrale	225g
Burro di arachidi	150g
Uovo	1
Lievito per dolci	½ bustina
Burro	125g
Sale	Qb
Arachidi per decorazione	Qb

PROCEDIMENTO

1. In una ciotola, amalgamare il burro con il burro di arachidi fino a ottenere un composto omogeneo.
2. Aggiungere successivamente lo zucchero e l'uovo, la farina setacciata con il lievito e una presa di sale.
3. Una volta formato un composto liscio e uniforme, avvolgerlo nella pellicola e riporlo in frigo per 30 minuti.
4. Trascorso questo tempo, formare delle palline (delle dimensioni di una pallina da ping pong), schiacciarle con le mani fino a ottenere uno spessore di circa 3mm e disporle su una teglia da forno (mi raccomando, lasciare spazio tra un biscotto e l'altro, tendono ad ingrandirsi durante la cottura! Noi ne abbiamo messi 9 per teglia).
5. Cospargere i biscotti con le arachidi, schiacciarli leggermente e infornarli a 180°C per 12-15 minuti. Lasciare riposare i biscotti almeno un'ora prima di servirli.