

**Peanut butter cookies. Il
crollo di un mito!**



Non lo avrei mai creduto possibile e invece...

Colei che ho sempre ritenuto essere uno dei miei miti, in particolare la personificazione dei biscotti perfetti, ahimè ha perso il suo scettro.

Ebbene sì, è successo.

Vi avevo già parlato poche settimane fa del mio periodo di acquisti maniaco-compulsivi su Amazon (che peraltro continua ancora!!!) e un bel giorno nel carrello è finito questo libro.

Benedizione o dannazione?

In realtà entrambe.

Benedizione perché è il più bel libro di biscotti in assoluto che mi sia mai capitato tra le mani.

È bastato già scoprire, ad una prima occhiata veloce, che le ricette, oltre alle classiche dosi americane riportava tra parentesi il corrispettivo peso in once, a farmelo porre un gradino più su nella scala delle preferenze (le dosi in cup & spoon sono una cosa che ho sempre digerito male nella ricette della Martha, fin dalla prima volta).

Leggere nella parte generale che l'autrice stessa sottolinea come l'uso della bilancia sia il solo modo corretto di dosare gli ingredienti, le ha fatto guadagnare un ulteriore punto in più rispetto alla (fino allora) adorata Martha.

Iniziare a provarne le ricette ha fatto il resto.

Allora perché "dannazione"?

Perché tutti i biscotti provati fino ad ora (e sono parecchi) sono risultati stramaleddetamente buoni, irresistibili, goduriosi (e chi più ne ha più ne metta), sicuramente molto più equilibrati in termini di burro e zucchero, per quanto dolci e sostanziosi, rispetto a quelli della Martha e, di conseguenza, molto più difficile resistere alla tentazione del bis.

Ricette talmente perfette, particolari negli abbinamenti e, spesso, delicatamente profumate di spezie, che hanno operato un vero e proprio miracolo con la sottoscritta: le prime in assoluto per le quali non sono stata nemmeno lontanamente tentata di mettere lo zampino e che sono riuscita a seguire alla lettera senza modificare una virgola.

Neanche il grande Massari mi aveva fatto desistere da ciò.

Se non è miracolo questo!

Alla prima prova, il responso delle cavie è stato: questi sono insuperabili.

Ma ogni settimana, ormai da mesi, il verdetto si ripete esattamente uguale a se stesso e non ho alcun dubbio che continuerà a ripetersi allo stesso modo anche in quelle a venire.

La strada per esaurire la lista "**to do**" è ancora lunga e...si prospetta assai piacevole e golosa.

In realtà era da tantissimo tempo che volevo provare i cookies al burro di arachidi,

sempre frenata dalle dosi esorbitanti di burro delle varie ricette collezionate qua e là.

Non che questa ne contenga poco, di sicuro non si possono definire biscotti "light", ma complici la richiesta di aiuto su fb da parte di un'amica per smaltire un barattolo di crema di arachidi, la sua prova con tanto di piena approvazione, il tutto aggiunto all'ormai cieca fiducia nell'autrice, ho rivoluzionato il programma del week end ed anticipato i tempi.

Meno male!

Una bomba calorica sì, ma anche un assaggio di Paradiso.

Allora sapete che vi dico: meglio un biscotto solo con la "**B**" maiuscola, che un'intera biscottiera di bocconcini duri come sassi, scipiti quanto basta, senza questo-quello-quell'altro ancora, che mettono tanto a posto la coscienza ma che soddisfano zero il palato e ti lasciano in bocca quell'amara voglia di qualcosa di buono...per davvero!

Che ne dite, vi ho incuriositi abbastanza da lasciarvi la ricetta?



© Federica - notedicioccolato

Peanut butter cookies

Ingredienti per circa 30 cookies

Porzioni 10 PERSONE

Tempo di preparazione 20 MINUTI

Tempo di cottura 15 MINUTI

Tempo Passivo 3 ORE

Ingredienti

- 190 g farina 00
- 105 g burro morbido
- 145 g zucchero semolato
- 50 g zucchero di canna tipo panela
- 50 g uovo
- 315 g burro di arachidi al naturale (senza zucchero, dolcificanti o emulsionanti aggiunti)
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino bicarbonato di sodio
- $\frac{3}{4}$ cucchiaino sale fino

Istruzioni

1. Setacciare la farina con il bicarbonato, aggiungere anche il sale, mescolare e tenere da parte.
2. Con le fruste elettriche, lavorare il burro con lo zucchero fino ad avere una crema liscia ma senza montare.
3. Aggiungere l'uovo leggermente sbattuto e la vaniglia e far assorbire.
4. Unire quindi il burro di arachidi in 2-3 riprese e lavorare fino a che il tutto è omogeneo.
5. Aggiungere la farina e lavorare quel tanto che basta perché venga assorbita in modo uniforme.
6. Avvolger la pasta nella pellicola e lasciarla riposare in frigo per almeno 3 ore, ma meglio per tutta la notte.
7. Con la pasta formare delle palline da 25 g l'una e disporle man mano su una placca foderata di carta forno, lasciandole ben distanziate una dall'altra.

8. Con il dorso di una forchetta appiattire le palline allo spessore di circa 1 cm, premendo i rebbi nella pasta in due direzioni in modo da creare un pattern a righe incrociate.
9. In alternativa, appiattire parzialmente le palline con il fondo infarinato di un bicchiere, quindi premere con un timbro per biscotti o altro oggetto disegnato.
10. Cuocere in forno caldo a 165°C per 14-16 minuti, o fino a che i biscotti saranno leggermente coloriti in superficie e ben dorati alla base, ruotando la teglia a metà cottura.
11. Far raffreddare per 5 minuti nella teglia quindi trasferire su una griglia a raffreddare completamente.
12. I cookies si conservano ben chiusi in un contenitore ermetico per almeno due settimane, ma vi assicuro che spariscono massimo in due giorni!

Recipe Notes

Per i cookies ho usato farina buratto al posto della farina 00, dovevo finirla prima della scadenza. In ogni caso nella ricetta si parla di “all-purpose unbleached flour”, quindi farina per tutti gli usi non sbiancata.

Nelle note della ricetta l'autrice specifica che per “natural peanut butter” intende burro di arachidi contenente solo arachidi tostate e (preferibilmente) sale, senza zucchero, dolcificanti o emulsionanti aggiunti. L'olio delle arachidi si separerà nel barattolo e la crema andrà mescolata bene prima di essere dosata, ma il gusto e la consistenza saranno migliori rispetto al burro di arachidi classico. Io ho usato la crema di arachidi 100% Rapunzel, che trovo al NaturaSì.

La mia crema di arachidi era molto fluida e la pasta è risultata morbidissima, con una consistenza quasi da sac à poche. Dopo il riposo di una notte in frigo però sono riuscita a formare le palline con le mani senza difficoltà.

Nel libro non è specificato ma, come mia abitudine, prima di infornare i biscotti ho preferito fare un ulteriore riposo in frigo di circa un'ora e mezza, in modo da essere sicura che fossero ben freddi e riuscissero a mantenere meglio la forma in cottura.

Ricetta tratta da “Chewy Goopy Crispy Crunchy Melt-in-Your-Mouth Cookies” di Alice Medrich.



Chi arriva

a farmi compagnia per la merenda?

Un abbraccio a tutti, alla prossima...