

**Biscotti arachidi e
cioccolato. Buoni 3 volte
tanto.**



**Cosa posso dirvi per aiutarvi
a vivere meglio in questo anno?**

**Sorridetevi
gli uni gli altri;
sorridete a vostra moglie,
a vostro marito,
ai vostri figli,
alle persone con le quali lavorate,
a chi vi comanda;
sorridetevi a vicenda;
questo vi aiuterà a crescere nell'amore,
perché il sorriso è il frutto dell'amore".**
(Madre Teresa di Calcutta)

Con questo pensiero di Madre Teresa di Calcutta e i miei più affettuosi auguri apro il primo post di questo 2018 da poco iniziato e metto io per prima il sorriso tra gli obiettivi principali del nuovo anno, quel sorriso che mi fa sentire viva e che mi accorgo di quanto mi era mancato solo nel momento in cui sono tornata ad assaporarlo veramente.

So di essere con tutta probabilità controcorrente e mentre magari siete tutti intenti a pensare al detox post-feste e a ricette light, io mi butto su ciò che mi dà più soddisfazione e che stavolta proprio proprio light non è. Scommetto avrete già capito che sto parlando dei miei adorati **biscotti**.

Mettiamola così: ho deciso di inaugurare il 2018 col botto e un biscotto che si fa in tre ☐

Il risultato è stato al di sopra delle mie aspettative: dei biscotti incantevoli in triplice forma.

La ricetta è liberamente ispirata a quella straordinaria meraviglia che è "Sweet" di Yotam Ottolenghi: un nome una garanzia, un libro un colpo di fulmine. La ricetta originale prevedeva dei sandwich biscotto farciti con uno strato di marshmallow homemade e burro d'arachidi, glassati esternamente da un solo lato con cioccolato fondente.

Non me ne voglia il caro Yotam ma, non amando i marshmallows (e cedendo di conseguenza alla pigrizia di prepararli...lo confesso!), ho preferito raddoppiare la glassatura di cioccolato ma sul lato interno dei biscotti, farcire con un velo di crema d'arachidi e decorare esternamente i biscotti con un accattivante decoro. Per questo, mi è venuto in aiuto il comodissimo tappetino Arabesco Silikomart, ideale per la pasta di zucchero e non solo.

Buonissimi così, semplici senza fronzoli, sono doppiamente golosi con la sola glassatura di cioccolato per diventare tremendamente tentatori nel formato sandwich.

A voi la scelta in base alla gola del momento.

Vi ho incuriosito abbastanza? Allora passiamo alla ricetta...



© Federica Di Marcello photography

[Print Recipe](#)

Biscotti arachidi e cioccolato

Ingredienti per circa 20 sandwiches (40 biscotti) da 6 cm di diametro

Tempo di preparazione		90 minuti
Tempo di cottura		15 minuti
Tempo Passivo		3 ore
Porzioni	10	persone

Ingredienti

- 260 g farina 00
- 150 g burro a temperatura ambiente
- 75 g zucchero semolato
- 1 tuorlo grande
- 50 g arachidi tostate non salate polverizzate a farina
- 40 g sciroppo d'acero
- 1/8 cucchiaino sale
- 200 g cioccolato fondente 70% di cacao
- q.b. crema di arachidi

Tempo di preparazione		90 minuti
Tempo di cottura		15 minuti
Tempo Passivo		3 ore
Porzioni	10	persone
Ingredienti • 260 g farina 00 • 150 g burro a temperatura ambiente • 75 g zucchero semolato • 1 tuorlo grande • 50 g arachidi tostate non salate polverizzate a farina • 40 g sciroppo d'acero • 1/8 cucchiaino sale • 200 g cioccolato fondente 70% di cacao • q.b. crema di arachidi		

Istruzioni

1. Taglia il burro a cubetti di circa 2 cm di lato e riuniscili con lo zucchero nella ciotola della planetaria. Lavora con la frusta K a velocità medio-alta per 2 minuti circa, fino ad avere una crema liscia e leggera.
2. Aggiungi il tuorlo d'uovo e lascialo assorbire poi, a seguire, aggiungi la farina di arachidi e lo sciroppo d'acero, facendoli incorporare bene.
3. Una volta amalgamati gli ingredienti, unisci la farina setacciata e il sale, lavorando a bassa velocità il minimo necessario a farla assorbire. Trasferisci l'impasto su una superficie da lavoro leggermente infarinata, forma una palla, appiattiscila con il palmo delle mani e avvolgila nella pellicola alimentare. Riponi in frigo per almeno un'ora o anche per una nottata.
4. Trascorso il riposo, lascia la pasta a temperatura ambiente per 5 minuti in modo che torni malleabile poi, su una superficie

infarinata, stendila col matterello allo spessore di 5 mm. Infarina leggermente la superficie della pasta, appoggia sopra il tappetino di silicone con la parte del disegno verso il basso, esercita una pressione con il matterello in modo da imprimere il disegno sulla pasta, poi rimuovi il tappetino delicatamente.

5. Con un coppapasta tondo da 6 cm di diametro ritaglia i biscotti, trasferendoli man mano su una placca foderata di carta forno, leggermente distanziati uno dall'altro. Ricompatta i ritagli e procedi allo stesso modo fino a esaurimento della frolla (riponila nuovamente in frigo se dovesse scaldare troppo).
6. Fai cuocere i biscotti in forno caldo a 190°C per circa 13-15 minuti, ruotando la teglia a metà cottura, fino a che i bordi assumono un leggero colore dorato. Sforna e lascia raffreddare i biscotti sulla placca per 5 minuti prima di trasferirli su una griglia.
7. Spezzetta grossolanamente il cioccolato fondente, riuniscilo in una ciotola e lascialo fondere in microonde a bassa potenza (o a bagnomaria, facendo attenzione a che la ciotola non entri in contatto con l'acqua), mescolando di tanto in tanto.
8. Spennella il cioccolato fuso sulla base dei biscotti, formando uno strato leggero, e lascia riposare in modo che si rapprenda.
9. Quando il cioccolato è solidificato, spalma la crema di arachidi sullo strato di cioccolato di metà dei biscotti poi copri con il resto dei biscotti, formando dei sandwiches.
10. Una volta farciti, i biscotti si conservano per circa 3 giorni ben chiusi in un contenitore ermetico.

Recipe Notes

Ricetta adattata da "[Sweet](#)" di Yotam Ottolenghi

Quella che ho utilizzato per la farcitura dei biscotti è crema di arachidi 100%, senza zucchero, sale e grassi aggiunti. Nulla vieta però di usare il comune burro di arachidi. A voi la scelta.



© Federica Di Marcello photography

abbraccio a tutti, alla prossima...

Ricetta realizzata in collaborazione con

Un

silikomart®