Burro di arachidi e cioccolato: biscotti peccaminosamente buoni!



Il burro di arachidi o lo ami o lo odi.

Almeno, così dicono.

Ma io aggiungerei un bel…***DIPENDE***!

Ricordo ancora la prima volta che lo assaggiai, ormai secolo fa: fu una specie di trauma, nonostante mi senta spesso la sorella di Super Pippo con le sue "spagnolette". Già, perché amo le arachidi alla follia!
Erano i tempi dell'università. La mia prima coinquilina (americana) praticamente viveva di quella crema che andava sotto il nome di "burro di arachidi" e che spalmava ovunque. Ma a dirti la verità, io so che non mi ricordò affatto le mie amate noccioline americane quell'unica volta che mi convinse ad assaggiarla.
Ci feci una croce sopra: archiviato per sempre dalle mie "curiosità gastronomiche".

Beh, non proprio "per sempre"!

A distanza di anni, forse complice anche l'apertura del blog, la tentazione di riprovarci tornò a far capolino fino a farmi cedere e…ooooops!

Un altro mondo!
Una droga.
Una dipendenza.

Ma a far sbocciare una vera e propria passione, maturata via via sempre più nel tempo, fu una crema 100% arachidi, senza aggiunta di altri ingredienti estranei.

Neanche il più banale pizzico di sale.
Per la serie: fatemi sparire il vasetto davanti altrimenti lo finisco tutto, un cucchiaino dietro l'altro!

Di esperimenti al burro di arachidi se ne sono susseguiti diversi tra queste pagine, dalle torte alle brioche, dai muffin ai miei cookie preferiti ma di mettermi in gioco in cucina non ne ho mai abbastanza. Ovviamente neanche di biscotti!

Onde per cui, quando ho adocchiato questi da Sandra, potevo secondo te non metterci lo zampino?

All'istante, un'insistente vocina ha iniziato a sussurrare: peanut butter – peanut butter – peanut butter…
E allora burro di arachidi sia!

Bordi leggermente croccanti e un cuore appena morbido, tanto cioccolato a pezzettoni e una leggera nota di salato rendono questi biscotti al burri di arachidi assolutamente irresistibili.

Per la gioia di tutti gli amanti delle "spagnolette".

Ma giuro che proverò anche la versione originale con la tahiné.

Promesso



Piattino e cucchiaino Maruska Fiengo Ceramics&Table

Print Recipe

Cookies al burro di arachidi e cioccolato

Ingredienti per circa 25 biscotti da 35 g ciascuno (o 35 biscotti da 25 g ciascuno)

Tempo di preparazione	15 minuti
Tempo di cottura	15 minuti
Tempo Passivo	8 ore

Porzioni	12 persone

Ingredienti

- 250 g farina 00
- 120 g crema di arachidi al naturale
- 115 g burro morbido
- 85 g zucchero tipo Zefiro
- 60 g zucchero di canna tipo panela
- 2 uova medie
- 1 ½ cucchiaini estratto di vaniglia
- ¾ cucchiaino cannella in polvere
- 1 cucchiaino bicarbonato di sodio
- ½ cucchiaino lievito per dolci
- ½ cucchiaino sale
- 175 g cioccolato fondente al 70% di cacao
- q.b. fleur de sel (optional)

Tempo di preparazione	15 minuti
Tempo di cottura	15 minuti
Tempo Passivo	8 ore
Porzioni	12 persone

Ingredienti

- 250 g farina 00
- 120 g crema di arachidi al naturale
- 115 g burro morbido
- 85 g zucchero tipo Zefiro
- 60 g zucchero di canna tipo panela
- 2 uova medie
- 1 ½ cucchiaini estratto di vaniglia
- ¾ cucchiaino cannella in polvere
- 1 cucchiaino bicarbonato di sodio
- ½ cucchiaino lievito per dolci
- ½ cucchiaino sale
- 175 g cioccolato fondente al 70% di cacao
- q.b. fleur de sel (optional)

Istruzioni

1. Trita grossolanamente il cioccolato; tieni da parte.
2. In una ciotola setaccia la farina con la cannella, il bicarbonato, il lievito e il sale; tieni da parte.
3. Nella ciotola della planetaria, con la frusta K, lavora brevemente il burro morbido per avere una consistenza cremosa; aggiungi i due tipi di zucchero e continua a sbattere a velocità medio-alta fino aad avere una crema omogenea e ariosa.
4. Aggiungi adesso la crema di arachidi e lasciala incorporare bene.

5. Unisci le uova, una alla volta, l’estratto di vaniglia e mescola accuratamente.
6. A seguire aggiungi il mix di farina in un solo colpo e lavora a bassa velocità fino ad incorporarlo quasi completamente.
7. Aggiungi il cioccolato e mescola ancora, facendo assorbire del tutto la farina e distribuendo il cioccolato in modo uniforme.
8. Copri la ciotola con pellicola e lascia riposare l’impasto in frigo per per una notte (o almeno un paio d’ore).
9. Trascorso il riposo, forma con la pasta delle palline da 25-35 g ciascuna e allineale man mano su una teglia foderata di carta forno, ben distanziate una dall’altra.
10. Appiattisci leggermente i biscotti con il palmo della mano e riponi nuovamente in frigo per una mezz’ora prima della cottura.
11. Fai cuocere in forno caldo a 165°C ventilato (o 175°C statico) per circa 13-15 minuti, fino a che i biscotti sono dorati ai bordi ma ancora morbidi al centro. Se usi il forno statico, ricorda di ruotare la teglia a metà cottura.
12. All'uscita dal forno, a piacere spargi un pizzico di fleur de sel sui biscotti e lasciali riposare sulla teglia per 2-3 minuti, in modo che rassodino un po’, poi trasferiscili delicatamente a raffreddare su una griglia con l’aiuto di una spatola.

Recipe Notes

Ricetta adattata da qui.

I biscotti si conservano per 2-3 giorni ben chiusi in un contenitore ermetico.



Un abbraccio e alla prossima, golosa ricetta…