

**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 burro 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 ☐



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	<input type="text" value="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  $\frac{1}{2}$  cucchiaini estratto [di vaniglia](#)
- $\frac{3}{4}$  cucchiaino cannella in polvere
- 1 cucchiaino bicarbonato di sodio
- $\frac{1}{2}$  cucchiaino lievito per dolci
- $\frac{1}{2}$  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
<b>Ingredienti</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 250 g farina 00</li> <li>• 120 g crema di arachidi al naturale</li> <li>• 115 g burro morbido</li> <li>• 85 g zucchero tipo Zefiro</li> <li>• 60 g zucchero di canna tipo panela</li> <li>• 2 uova medie</li> <li>• 1 <math>\frac{1}{2}</math> cucchiaini estratto <a href="#">di vaniglia</a></li> <li>• <math>\frac{3}{4}</math> cucchiaino cannella in polvere</li> <li>• 1 cucchiaino bicarbonato di sodio</li> <li>• <math>\frac{1}{2}</math> cucchiaino lievito per dolci</li> <li>• <math>\frac{1}{2}</math> cucchiaino sale</li> <li>• 175 g cioccolato fondente al 70% di cacao</li> <li>• q.b. fleur de sel (optional)</li> </ul>	

#### 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 ad 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.



© Federica Di Marcello photography

Un abbraccio e alla prossima, golosa ricetta...