

Biscotti al burro di arachidi

Negli Stati Uniti, dove il burro d'arachidi è molto diffuso, si trovano un po' ovunque questi biscotti, sia artigianali che industriali. Per noi rimane un sapore ancora poco abituale, ma in realtà il connubio dolce-salato è molto stimolante, un po' come accade nel caso della salsa al caramello salato.



Questa è la loro forma tipica, con il decoro a griglia fatto con la forchetta. Croccanti e friabili, una volta che si inizia non si riesce a smettere. Uno tira l'altro.

Questa è la ricetta della pasticceria Magnolia di New York, quindi sono super-collaudati!

Ingredienti per circa 40 biscotti:

- 190 gr farina 0
- 115 gr burro
- 250 gr burro di arachidi (cremoso, senza pezzi)
- 85 gr zucchero di canna scuro
- 170 gr zucchero semolato
- 3/4 cucchiaino di bicarbonato di sodio (6 gr)
- 1/2 cucchiaino di lievito per dolci (3 gr)
- 1/4 cucchiaino di sale fino (2 gr)
- 1 uovo (grande)
- 1 cucchiaio di latte (15 gr)
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia (o una bacca, da cui estrarre i semi)
- zucchero semolato extra per spolverare

Preriscaldare il forno (statico) a 180° e disporre i fogli di carta forno sulle teglie (ne serviranno 3).

In una ciotola mescolare insieme la farina, il bicarbonato, il

lievito e il sale. Tenere a parte.

Portare a temperatura ambiente il burro, poi tagliarlo a pezzetti e inserirlo nella ciotola dell'impastatrice, insieme al burro di arachidi.



Montare a velocità media fino ad ottenere un composto liscio e morbido.



Aggiungere i due zuccheri e montare finché il composto non è nuovamente liscio. Aggiungere l'uovo intero ed incorporare.



Unire il latte e l'estratto di vaniglia, poi i composti secchi in una volta sola. Montare per pochi secondi finché l'impasto non è di nuovo ben amalgamato.



Prelevare una cucchiata di impasto e con le mani formare delle palline della grandezza circa di 1 pallina da ping-pong; il composto ha la consistenza giusta per non appiccicarsi alle mani, quindi questa operazione risulta veloce. Disporre le palline sulle teglie, distanziandole di circa 3 dita l'una dall'altra. In ogni teglia io ne ho disposte 3 x 4.



Utilizzando una forchetta piuttosto lunga, dare una leggera pressione in modo da schiacciare il biscotto, poi dare una seconda pressione ruotata di 90° in modo da creare il caratteristico decoro a griglia.



Spolverare ogni biscotto leggermente con poco zucchero semolato, ed infornare. Cuocere per 12 minuti, sfornare e attendere circa 1 minuto poi, delicatamente (aiutandosi con una spatola), rimuovere i biscotti e trasferirli su una gratella, per farli raffreddare completamente. In questa fase

i biscotti risultano ancora morbidi, ma nel giro di pochi secondi si compattano e, una volta freddi, risultano ben croccanti.

Vanno conservati in un contenitore ermetico, come una scatola di latta o un sacchetto per alimenti ben chiuso, e consiglio di tenerli in frigorifero, perchè altrimenti il burro si ammorbidisce eccessivamente e i biscotti risultano friabilissimi. Io personalmente li preferisco un po' più croccanti.

