
BISCOTTI CROCCANTI AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 12 persone:

- 500 g di farina
- 220 g di burro
- 250 g di zucchero
- 30 g di cacao
- 1 pizzico di vaniglia in polvere
- 5 uova
- 150 g di arachidi sgusciate

Setacciate la farina sulla spianatoia, disponendola a fontana, fate un incavo al centro e ponetevi 200 g di burro, ammorbidito e a pezzetti, lo zucchero (meno due cucchiaini), la vaniglia in polvere, quattro uova e il cacao. Impastate velocemente il tutto, in modo da ottenere una pasta liscia e omogenea, avvolgetela in un canovaccio e fatela riposare in frigorifero per un'ora.

Trascorso questo tempo, stendete la pasta in una sfoglia spessa mezzo centimetro.

Tagliate i biscotti della forma desiderata e adagiateli sulla piastra del forno unta col resto del burro.

Spennellateli con un tuorlo sbattuto e cospargeteli con lo zucchero rimasto.

Distribuite sui biscotti le arachidi e cuoceteli in forno a 180° per 10 minuti, dopodichè sfornateli e lasciateli raffreddare. Se non consumate tutti i dolcetti in giornata, sistemate quelli avanzati in una scatola di latta, inframezzandoli con fogli di carta oleata: si conserveranno fino a due mesi.