

Biscotti con arachidi e cioccolato

PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **10 min** DOSI PER: **6 persone**

La colazione deve essere leggera ma nutriente, quindi niente di meglio di un buon biscotto con arachidi e cioccolato per iniziare la giornata facendo il pieno di energia.

Ingredienti

- 200 gr di farina semintegrale di farro
- 50 gr di farina di grano saraceno
- 1/4 di cucchiaino di sale marino integrale
- 5 gr di polvere lievitante
- 1 pz di vaniglia in polvere
- 100 gr di cioccolato fondente al 70/80%
- 50 gr di arachidi non salate
- 100 gr di crema di arachidi
- 130 gr di succo di acero
- 20 gr di olio di mais
- 20 gr di latte di avena

Procedimento

1. Frulla grossolanamente il cioccolato spezzettato

insieme alle arachidi, in seguito versa il tutto in una ciotola e unisci la farina di farro semintegrale, la farina di grano saraceno, la povere lievitante. la vaniglia e un pizzico di sale e amalgama bene tutti gli ingredienti.

2. Emulsiona con l'aiuto del minipimer la crema di arachidi con il succo d'acero, l'olio di mais e il latte di avena.
3. Unisci la crema ottenuta agli ingredienti secchi e impasta bene, dopo di che forma manualmente dei biscotti del diametro di circa 4/5 cm (o se preferisci, aiutati con uno stampino apposito) e stendili su una teglia foderata con carta forno.
4. Inforna a 170 gradi per 8/9 minuti.



