Ragnetti di cioccolato - Biscotti

Difficoltà

Costo

Tempo di preparazione
30 min

Tempo di cottura
15 min

Calorie a porzione
600 kcal

Ingredienti

DOSI PER
1 teglia

Per l'impasto

- 300 g di Farina 0
- 125 g di Burro
- 120 g di Arachidi
- 1 Uovo
- 150 g di Zucchero semolato
- 1/2 bustina di Lievito per dolci
- Sale

Per la decorazione

- Cioccolatini tondi piccoli
- 40 g di Cioccolato fondente
- Caramelline bianche

Preparazione

1. Tirate il burro fuori dal frigo, tagliatelo a pezzetti per farlo ammorbidire prima e mettetelo in una ciotola capiente.
2. Togliete la pellicina alle arachidi e tritatele nel mixer con un po’ dello zucchero previsto, così non rilasceranno l’olio. Dovrete ottenere una polvere non eccessivamente fine, se restassero dei pezzettini un po’ più grandi, va bene lo stesso.
3. Montate con le fruste elettriche il burro morbido con lo zucchero rimasto e un pizzico di sale per qualche minuto. Aggiungete l’uovo e continuate a frullare per amalgamarlo bene.
4. Aggiungete la farina e il lievito setacciati e iniziate a lavorare con un mestolo, poi unite le arachidi preparate e continuate a lavorare l’impasto finché il composto sarà omogeneo.
5. Con le mani inumidite formate con l’impasto delle palline grandi più o meno come noci. Appoggiatele sulla placca foderata con carta da forno, distanti l’una dall’altra, e schiacciatele un po’ con le mani, in modo da ottenere dei dischetti abbastanza regolari e spessi 4-5 mm. Infornate e lasciate cuocere nel forno preriscaldato a 180°C (funzione statica) per circa 12 minuti, facendo attenzione che non si scuriscano troppo.
6. Toglietele e formate subito una leggera fossetta al centro di ogni biscotto, usando il fondo del manico di un mestolo. Fate intiepidire, poi toglieteli con una paletta piatta e poneteli su un piano freddo finché si saranno raffreddati.
7. Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato, versatelo in un piccolo cono realizzato con la carta da forno, e poi tagliate un pezzettino del vertice. Spremete delicatamente il cioccolato sulla superficie di ogni biscotto, per creare le ‘zampette’ di ogni ragno, incrociando 4 segmenti, così otterrete 8 zampette per ogni biscotto. Nel punto centrale (dove avete formato la fossetta e si incrociano i segmenti) appoggiate un cioccolatino tondo, che formerà il corpo del ragnetto.
8. Con il cioccolato fuso avanzato attaccate delle caramelline bianche tonde e schiacciate, per formare gli occhietti; completateli con un puntino di cioccolato fuso, che formerà la pupilla di ogni occhio.
9. Fate indurire bene il cioccolato e poi servite i vostri biscottini.