



reteta-video.ro

Biscuiti cu Cacao si Unt de Arahide

Biscuitii cu cacao si unt de arahide sunt cei mai simpli **biscuiti de casa** pe care i-am incercat (pana acum)! Si greu de refuzat, poti sa ramai indiferent in fata unor **biscuiti de ciocolata umpluti cu crema**? Nu numai ca se "topesc" imediat, dar te topesti si placere cand musti din ei! Sa va povestesc! Au un exterior usor crocant si o surprinzatoare umplutura cremoasa. Nu sunt niste **biscuiti cu unt**, sunt niste super-mega biscuiti, cu o combinatie incat chiar si cel mai mofturos mai cere inca unul! Farmecul lor sunt **biscuiti cu unt de arahide**! Nu mananci doar un **fursec cu ciocolata**, ci un [fursec](#) fraged umplut cu crema. Iar daca prietenul nostru, Virgil, cel mai mare fan ciocolata pe care-l cunosc (da, ma intrece chiar si pe mine!!!) si care visa la un [tort cu blat umed si unt de unt si cacao](#), a zis ca sunt perfecti, atunci ce sa mai zic? Promit insa sa-i fac si tort! Au fost atat de buni, inca el, care poartanance muuulta ciocolata fara sa zica ca nu mai poate, si-a pastrat doi **biscuiti umpluti** pentru a doua zi! Si m-a sunat sa-mi spunem mai fac! Asa ca la prima intalnire trebuie sa ma prezint, din nou, cu o tava plina cu **biscuiti de ciocolata umpluti cu crema** care sunt numai si numai a lui. Nu ca ma vait, ca tare imi mai plac si mie! Mai ales ca sunt niste **fursecuri cu ciocolata rapide** si simple! Sunt ca de brownie cu surprize! Reteta de **biscuiti cu cacao** am gasit-o pe unul din site-urile mele preferate, <https://smittenkitchen.com> si m-am luat mult pana cand sa-i pregatesc! Am fost reticenta initial pentru ca nu ma omor dupa untul de arahide, dar nici nu-ti dai seama ca sunt umpluti. Sunt si dragalasi si deliciosi! Asa ca eu zic ca trebuie neaparat sa-l incercati! Mai ales in acele momente cand vrei ceva simplu si bun, clar un **biscuite cu cacao si umplutura cremoasa de unt de arahide** e o alegere potrivita. Unul, doi, trei sau chiar multi! ❤️

INGREDIENTE BISCUITI CU CACAO SI UNT DE ARAHIDE

65 g de unt de arahide
115 g de unt cu minim 80% grasime, la temperatura camerei
175 g de faina
55 g de cacao
100 g de zahar alb
95 g de zahar brun
un ou
un plic cu praf de copt
o lingurita cu extract de vanilie
170 g de unt de arahide
80 g de zahar pudra
sare
2 linguri cu zahar

MOD DE PREPARARE BISCUITI CU CACAO SI UNT DE ARAHIDE

PASUL 1

Incalzim cuptorul si pregatim umplutura.

Peste cele 170 g de unt de arahide punem zaharul pudra si un sfert de lingurita cu sare si amestecam bine cu o furculita pana cand obtinem o crema omogena. Luam din ea o bucata cam cat o nuca si o modelam sub forma unei bile, fie cu palmele fie cu doua lingurite. Asa obtinem bilutele pentru umplutura intr-o tava in care am aranjat hartie de copt si le punem in congelator pana cand pregatim aluatul de biscuiti.

PASUL 2

Punem untul moale intr-un castron mare, adaugam cele 65 g de unt de arahide, zaharul brun si cele 100 g de zahar alb si mixam pana cand avem un amestec omogen. Punem oul, extractul de vanilie si un varf de lingurita cu sare si mai batem pana la omogenizare. Adaugam pudra de cacao si praful de copt si mixam (intai la viteza mica apoi o marim treptat) pana la incorporarea completa. Adaugam faina si mai batem la viteza mica pana la omogenizare. Aluatul va deveni din ce in ce mai gros, iar daca nu aveti un mixer suficient puternic este bine sa folositi o lingura. In final va fi atat de dens incat poate fi strans intr-o bila.

PASUL 3

Scoatem bilutele cu unt de arahide din congelator si incepem sa formam biscuitii. Luam cu mana din compozitia pentru biscuitii cu unt cam o lingura si o aplatizam cu degetele pana cand este cat palma. In mijloc asezam o bila pregatita pentru umplutura fursecurilor invelim cu aluatul de ciocolata. O rotim in palme, ca si cum am face chiftele, pana cand devine neteda. Apoi o rostogolim prin doua linguri cu zahar pana cand se acopera complet si o punem intr-o tava in care am aranjat hartie de copt. Continuum pana cand pregatim toti biscuitii umpluti.

PASUL 4

li apasam usor cu degetul in mijloc si punem tava cu biscuiti in cuptorul incalzit la 190 de grade pentru 8-10 minute.

PASUL 5

li scoatem din cuptor, ii lasam 5 minute in tava apoi ii transferam pe un gratar si ii lasam sa se raceasca complet.

PASUL 6

Biscuitii cu unt de arahide pot fi pastrati la temperatura camerei, in cutii inchise ermetic, 4-5 zile.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Biscuiti cu Cacao, Umpluti cu Unt de Arahide*.
*POFTA BUNA!***