### Biscotti al cioccolato

#### Ingredienti

100 g di margarina

120 g di zucchero di canna

40 g pista pistacchio

1 uovo

1 pizzico di sale

40 d Pistacchio in polvere

2 g di bicarbonato di sodio (lievito chimico)

250 g di farina

140 g di pralina (pistacchio o nocciola)

150 g di cioccolato scuro o bianco tritato in pepite

#### Preparazione

Preriscalda il forno a 190 ° C.

Nel Kenwood Bowl, mescola la margarina, lo zucchero di canna e la pasta di pistacchio.

Mescolare il sale, l'uovo e il pistacchio in polvere e mescolare bene.

Aggiungi la farina e il bicarbonato e mescola rapidamente per ottenere una pasta omogenea.

Aggiungi il cioccolato alle pepite. La pralina può essere inserita nell'impasto o cosparsa di biscotti. Mescolare.

Posizionare l'impasto in piccoli cumuli appiattiti con un cucchiaio su una teglia. Lasciare riposare in frigo almeno 30 minuti.

Cuocere per circa 10 minuti. I biscotti vengono cotti quando il bordo è più colorato del centro.

Nota: i biscotti una volta addestrati possono essere congelati e conservati. Verranno cotti più tardi, senza defrost precedente (aggiungi 1 a 2 minuti di cottura)