### Cookie "classici"

#### Ingredienti

250 g di burro (o 150 g di margarina+5cl di acqua)

120 g di zucchero di canna

1 tuorlo d'uovo

1 pizzico di sale

1/2 bustina di polvere da lievito

250 g di farina

100 g di noci

200 g di cioccolato fondente con al 70 % di cacao tritato in pepite

#### Preparazione

Preriscalda il forno a 180 ° C.

Ammorbidisci il burro nel microonde: 1 minuto a 600 W

Nella ciotola di Kenwood, mescola il burro, lo zucchero di canna e il sale.

Mescolare il tuorlo d'uovo e mescolare bene.

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

Nota: questa miscela non dovrebbe essere lavorata troppo.

Aggiungi le noci schiacciate e il cioccolato alle pepite. Mescolare.

Posizionare l'impasto in piccoli cumuli su una teglia.

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