

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)