

Cookies "clásicas"

Ingredientes

250 g de mantequilla (o 150 g de margarina+5cl de agua)
120 g de azúcar morena
1 yema de huevo
1 pizca de sal
1/2 bolsita de polvo de hornear
250 g de harina
100 g de nueces
200 g de chocolate negro con 70 % de cacao picado en pepitas

Preparación

Precaliente el horno a 180 ° C.
Suavizar la mantequilla en el microondas: 1 minuto a 600 W
En el tazón de Kenwood, mezcle la mantequilla, el azúcar morena y la sal.
Agregue la yema de huevo y mezcle bien.
Agregue la harina y la levadura y mezcle rápidamente para obtener una pasta homogénea.
Tenga en cuenta: esta mezcla no debe trabajarse demasiado.
Agregue las nueces trituradas y el chocolate a las pepitas. Mezcla.
Coloque la masa en pequeños montones en una bandeja para hornear.
Cocine por unos 10 minutos. Las galletas se cocinan cuando el borde es más colorido que el centro.