

Galletas De Chocolate Y Pistacho

Ingredientes

100 gramos de margarina
120 g de azúcar moreno
40 g de pasta de pistacho
1 huevo
1 pizca de sal
40 t de pistacho en polvo
2 g de bicarbonato de sodio (levadura en polvo)
250 g de harina
140 g de praliné (pistacho o avellana)
150 g de chocolate negro o blanco picado en trocitos

Preparación

Precalienta el horno a 190°C.

En el bol Kenwood, mezcle la margarina, el azúcar moreno y la pasta de pistacho.

Agrega la sal, el huevo y el pistacho en polvo y mezcla bien.

Agrega la harina y el bicarbonato y mezcla rápidamente para obtener una masa homogénea.

Agrega las chispas de chocolate. El praliné se puede poner en la masa o espolvorear sobre las galletas. Mezcla.

Coloque la masa en montones pequeños y aplanaos sobre una bandeja para hornear. Dejar reposar en la nevera durante al menos 30 minutos.

Cocine durante unos 10 minutos. Las galletas estarán listas cuando el borde esté más colorido que el centro.

Nota: Una vez formadas, las cookies se pueden congelar y almacenar de esa manera. Se cocinarán más tarde, sin descongelar previamente (agregar 1 a 2 minutos de tiempo de cocción)