

# *Galletas de chocolate pistacho*

## *Ingredientes*

100 g de margarina  
120 g de azúcar morena  
40 g de pasta de pistacho  
1 huevo  
1 pizca de sal  
Polvo de pistacho de 40 D  
2 g de bicarbonato de sodio (levadura química)  
250 g de harina  
140 g de praline (pistacho o avellana)  
150 g de chocolate oscuro o blanco picado en pepitas

## *Preparación*

Precaliente el horno a 190 ° C.

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

Agregue sal, huevo y pistacho en polvo y mezcle bien.

Agregue la harina y el bicarbonato y mezcle rápidamente para obtener una pasta homogénea.

Agregue el chocolate a las pepitas. El praline se puede poner en la masa o rociarse sobre galletas. Mezcla.

Coloque la masa en pequeños montones aplanados con una cuchara en una bandeja para hornear. Deje pararse en la nevera al menos 30 minutos.

Cocine por unos 10 minutos. Las galletas se cocinan cuando el borde es más colorido que el centro.

Nota: Las galletas una vez entrenadas pueden congelarse y conservarse también. Se cocinarán más tarde, sin una descongelación previa (agregue de 1 a 2 minutos de cocción)