

Biscotti “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 lievito
250 g di farina
100 g di gherigli di noci
200 g di cioccolato fondente al 70% di cacao, tagliato a scaglie

Preparazione

Preriscaldare il forno a 180°C.
Ammorbidire il burro nel microonde: 1 minuto a 600 W
Nella ciotola Kenwood, unisci il burro, lo zucchero di canna e il sale.
Aggiungere il tuorlo d'uovo e mescolare bene.
Aggiungete la farina ed il lievito e mescolate velocemente fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Attenzione: questa miscela non deve essere lavorata troppo.
Aggiungere le noci tritate e le gocce di cioccolato. Mescolare.
Disporre l'impasto in piccoli mucchietti su una teglia.
Cuocere per circa 10 minuti. I biscotti saranno cotti quando il bordo sarà più colorato del centro.