

Cookie "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 polvere da lievito
250 g di farina
100 g di noci
200 g di cioccolato fondente con al 70 % di cacao tritato in pepite

Preparazione

Preriscalda il forno a 180 ° C.
Ammorbidisci il burro nel microonde: 1 minuto a 600 W
Nella ciotola di Kenwood, mescola il burro, lo zucchero di canna e il sale.
Mescolare il tuorlo d'uovo e mescolare bene.
Aggiungi la farina e il lievito e mescola rapidamente per ottenere una pasta omogenea.
Nota: questa miscela non dovrebbe essere lavorata troppo.
Aggiungi le noci schiacciate e il cioccolato alle pepite. Mescolare.
Posizionare l'impasto in piccoli cumuli su una teglia.
Cuocere per circa 10 minuti. I biscotti vengono cotti quando il bordo è più colorato del centro.