

Biscotti al cioccolato e pistacchio

Ingredienti

100 g di margarina
120 g di zucchero di canna
40 g di pasta di pistacchio
1 uovo
1 pizzico di sale
40 g di pistacchio in polvere
2 g di bicarbonato di sodio (lievito in polvere)
250 g di farina
140 g di pralinato (pistacchio o nocciola)
150 g di cioccolato fondente o bianco tagliato a scaglie

Preparazione

Preriscaldare il forno a 190°C.

Nella ciotola Kenwood, mescolare la margarina, lo zucchero di canna e la pasta di pistacchio.

Aggiungete il sale, l'uovo e la polvere di pistacchio e mescolate bene.

Aggiungete la farina e il bicarbonato e mescolate velocemente fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Aggiungere le gocce di cioccolato. La pralina può essere messa nell'impasto oppure cosparsa sui biscotti. Mescolare.

Distribuire l'impasto in piccole pile appiattite su una teglia. Lasciare riposare in frigo per almeno 30 minuti.

Cuocere per circa 10 minuti. I biscotti saranno cotti quando il bordo sarà più colorato del centro.

Nota: una volta formati i cookie possono essere congelati e conservati in questo modo. Verranno cotti più tardi, senza scongelamento preventivo (aggiungere 1 o 2 minuti di cottura)