

# Galletas “clásicas”

## Ingredientes

250 g de mantequilla (o 150 g de margarina + 5 cL de agua)  
120 g de azúcar moreno  
1 yema de huevo  
1 pizca de sal  
1/2 paquete de levadura en polvo  
250 g de harina  
100 g de nueces  
200 g de chocolate negro con 70% de cacao, picado en trocitos

## Preparación

Precalienta el horno a 180°C.  
Ablandar la mantequilla en el microondas: 1 minuto a 600 W  
En el tazón Kenwood, combine la mantequilla, el azúcar moreno y la sal.  
Agrega la yema de huevo y mezcla bien.  
Agrega la harina y la levadura y mezcla rápidamente para obtener una masa homogénea.  
Precaución: no se debe trabajar demasiado esta mezcla.  
Agrega las nueces trituradas y las chispas de chocolate. Mezcla.  
Coloca la masa en pequeños montones sobre una bandeja para hornear.  
Cocine durante unos 10 minutos. Las galletas estarán listas cuando el borde esté más colorido que el centro.