MARÍA



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Cookies de chocolate y pistacho

30min · 6 raciones · 399 kcal

Ingredientes

- **75 gr** mantequilla
- **75 gr** azúcar moreno
- **35 gr** azúcar blanco
- **1** huevo
- **150 gr** harina
- Sal
- **100 gr** chocolate negro troceado
- **2 cdas.** crema de pistacho

POR RACIÓN

Proteínas	**5,7 g**
Grasas	**21 g**
Hidratos	**48 g**
Fibra	**2,8 g**

Elaboración

1. Derretir la mantequilla y juntarla con ambos tipos de azúcar, removiendo con la varilla hasta integrar
2. Agregar el huevo junto con la pizca de sal e integrar de nuevo
3. Echar de golpe la harina, el chocolate y la crema de pistacho y remover con ayuda de una cuchara
4. Refrigerar 10 minutos mientras se precalienta el horno
5. Hacer bolas, aplastar un poco (sin tocarlas demasiado para no calentar la masa) y poner sobre papel de horno con espacio entre ellas
6. Hornear 12-15 minutos a 180° y dejar enfriar sobre una rejilla

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy