



GALLETAS DE NARANJA 20 galletas

Ingredientes:

- 2 barras de mantequilla (180 g)
- ½ taza de azúcar
- 1 yema
- 1 cucharada de ralladura de naranja
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 2 tazas de harina de trigo

Horno precalentado a 180° C

Método de Preparación:

1. Bate la mantequilla junto con el azúcar hasta acremar y tener un color más claro, agrega la yema, la ralladura de naranja y la esencia de vainilla hasta integrar perfectamente, incorpora la harina sin trabajar demasiado.
2. Forma un cilindro con la masa y refrigera por 15 minutos. Corta rebanadas de 1 cm de grosor, colócalas en una charola para horno forrada con papel encerado y hornea durante 15 minutos o hasta que estén bien cocidas cuidando que no se doren.
3. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de Preparación: 15 min.

Tiempo de Horneado: 15 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****