



## GALLETAS DE NARANJA CON CHOCOLATE BLANCO

### 12 porciones

#### Ingredientes:

- 1 barrita de mantequilla(90 gr)
- ½ taza de azúcar
- ¼ de taza de azúcar mascabado
- 1 cucharada de esencia de naranja
- La ralladura de 1 naranja
- 1 yema de huevo
- 1 taza de harina de trigo
- ½ cucharadita de bicarbonato
- ¼ de cucharadita de sal
- La ralladura de 1 naranja
- 60 g de chocolate blanco, en trozos

**HORNO PRECALENTADO A 180 °C**

#### Método de preparación:

1. Bate la mantequilla con el azúcar y el azúcar mascabado hasta acremar, agrega la esencia de naranja, la ralladura de naranja y la yema, mezcla perfectamente.
2. Agrega poco a poco la harina, el bicarbonato y la sal. Bate hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Divide la mezcla en 128, forma bolas y coloca en el centro un poco de chocolate blanco, aplástalas ligeramente, colocalas en una charola con papel encerado y hornea durante 20 minutos o hasta que estén bien cocidas.
4. Retira del horno, deja enfriar y ofrece.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de horneado: 20 minutos

Grado de dificultad: \*\*

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