



Paso a Paso

Galletas de Naranja

Descripción: Galletas de Naranja. La receta da para unas 30 galletas

- Ingredientes:**
- 360 gr. de Harina de trigo
 - 100 gr. de Azúcar
 - 200 gr. de Mantequilla sin sal
 - 1 Huevo talla M
 - La ralladura de una naranja



Preparación: Recordar que la mantequilla debe estar a temperatura ambiente.

En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar unas deliciosas galletas de naranja en sólo 8 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!
<http://www.facebook.com/chispitartas>

<http://www.chispitartas.com>
E-mail: chispitartas@gmail.com



1



Primero, colocamos la mantequilla en el bol de la batidora junto con el azúcar.

2



Agregamos la ralladura de la naranja y batimos hasta conseguir una crema suave y homogénea.

3



Luego, añadimos el huevo y mezclamos a velocidad baja.

4



Añadimos la harina de trigo previamente tamizada y mezclamos a velocidad baja.

5



Cuando consigamos una masa consistente retiramos de la maquina y terminamos de amasar con las manos, no debemos pasarnos con el amasado, envolvemos con papel film y llevamos a la nevera unas dos horas.

6



Luego, colocamos una hoja de papel de horno ligeramente espolvoreada de harina, y colocamos otra hoja de papel encima de la masa, aplanamos la masa con la ayuda del rodillo.

7



Luego recortamos nuestras galletas con ayuda de los cortadores que más nos gusten.

8



Precalemos el horno a unos 180°C y colocamos las galletas por unos 10 – 12 minutos aproximadamente o hasta ver que comienzan a dorarse por los lados, las sacamos inmediatamente y las trasladamos a una rejilla.