

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 150 g de harina
- 100 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 75 g de azúcar
- 2 yemas de huevo
- Ralladura de naranja
- 100 g de chocolate de cobertura

**Preparación:**

## Paso 1

Tamizar la harina, mezclar con el azúcar hacer una montaña con un hueco en el centro, poner la mantequilla y las yemas de huevo. Trabajar la masa rápidamente con la punta de los dedos, hasta que todos los ingredientes estén mezclados. Hacer una bola y dejar reposar en el frigorífico 1 hora. Precalentar el horno a

**200°. Extender la masa con un rodillo dándole un espesor de medio centímetro. Cortar bastones. Disponer sobre una bandeja de horno forrada con papel de hornear y reposar 10 minutos. Retirar y dejar enfriar sobre una rejilla. Derretir el chocolate al baño maría, pasar una parte de las galletas por el chocolate y dejar enfriar hasta que solidifique.**