

Galletas de mantequilla a la naranja



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Daniel Olmedo M **Recetizador:** Mari Belmonte C



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

El tiempo real de preparación es 25 min 3 horas de reposo. Se pueden espolvorear de azúcar glasé.

Descripción:

"¡Con las manos en la masa!"

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Naranja
- 250 gr de Mantequilla
- 200 gr de Azucar
- 2 Yemas de huevo
- 1 Huevo
- 500 gr de Harina
- 1 cucharadita de Levadura
- una pizca de Sal

Preparación:

Paso 1

Mezclar la mantequilla con el azúcar. después incorporar la piel de naranja rallada y 3 cucharadas de su zumo.

Paso 2

Añadir la sal, las yemas y el huevo, mezclar y agregar la harina y la levadura tamizada, amasar y dejar tapada con papel film, reposar durante 3 horas.

Paso 3

Extender la masa con ayuda de un rodillo y harina extra. cortar con corta pastas las, galletas si quieres de distintas formas. Disponer sobre una bandeja de horno con papel sulfatado. Hornear a 160° c durante 10

minutos, reposar sobre una rejilla.