

# Galletas de mantequilla a la naranja



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Daniel Olmedo M **Recetizador:** Ana Meneses Mar



**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.*