



GALLETAS DE NARANJA CON CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes:

- 1 barra 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

Procedimiento:

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 12, 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:	Fácil
Porciones:	12

