

# Canestrelli (Galletitas de Torriglia)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Agua de flor de naranjas:** 1/2 cdita.

**Yemas:** 2 Unidades

**Sal:** Una pizca

**Harina 0000:** 500 g

**Azucar:** 180 grs.

**Manteca pomada:** 400 grs.

**Azucar impalpable:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- En un bowl disponga la *harina*, la sal, el azúcar, la *manteca*, el agua de flor de naranjas y las yemas.
- Trabaje los ingredientes hasta obtener una masa uniforme.
- Añada más *harina* de ser necesario y forme un bollo.
- Envuelva con un film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- Estire la masa hasta alcanzar 1/2 cm de grosor y luego corte las galletitas en forma de anillos con la ayuda de dos aros de diferente diámetro (5 y 2 cm).
- Acomode en una placa previamente enmantecada y enharinada.
- Cocine en el horno precalentado a 180° C durante 10 minutos aproximadamente.
- Retire del horno, deje enfriar sobre una rejilla y espolvoree con abundante azúcar impalpable.
- Si lo desea rocíe con *chocolate* blanco o negro derretido.

## Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/canestrelli-galletitas-de-torriglia-3>