

# Galletas de Confites

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 240 g

**Azúcar rubia:** 120 g

**Confites de chocolate:** 200 g

**Polvo de hornear:** 1 cda

**Ralladura de naranja:** 1 Unidad

**Huevo:** 1 Unidad

**Azúcar blanco:** 120 g

**Harina:** 240 g

**Sal fina:** 1 Pizca

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

### batimos la manteca con el az&uacute;car

- Car blanco y el azúcar rubio.
- Perfumamos con la ralladura de una *naranja* e incorporamos el *huevo*.
- Tamizamos la *harina* con una cucharadita de bicarbonato de sodio y una pizca de sal fina
- Unimos al batido.
- Agregamos los confites de *chocolate*.
- Colocamos la masa en una manga de repostería y formar las galletitas sobre placa enmantecada.
- Horneamos a una temperatura de 170° de 12 a 15 minutos.
- Dejamos enfriar y servimos

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cookies-de-confites>