Galletas de Confites



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Manteca: 240 g
Azucar 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 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